FORMATO
ACTA DE INICIO

CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.6391886 DEL 6 DE JUNIO DE 2024**
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
VALOR:	OCHENTA MILLONES CIENTO DIECISEISMIL SETECIENTOS SESENTA PESOS ($80.116.760,00)M/CTE
CONTRATISTA:	AM GRUPO SUPERIOR SAS
NIT:	901.232.121-7
REPRESENTANTE LEGAL:	Miguel Aya Jiménez
SUPERVISOR DESIGNADO:	Renan Andrei Joya Porras
PLAZO:	siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto.
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C

En la ciudad de Bogotá D.C el trece (13) del mes de junio de 2024, entre los suscritos SONIA YAMILE ACUÑA LESMES, identificada con documento de identificación No. 30.205.192 de Barbosa, en calidad de Subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital, por el SENA, y por la otra parte, MIGUEL AYA JIMÉNEZ identificado con cédula de ciudadanía No.1.130.622.265 de Cali., en calidad de representante legal de AM GRUPO SUPERIOR SAS con NIT.901.232.121-7, hemos convenido suscribir el acta de inicio del Contrato, CO1.PCCNTR.6391886 DEL 6 DE JUNIO DE 2024 bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: Número de RP 59924 de 2024-06-07

Fecha de inicio: 13/06/2024

Fecha de Terminación: 29/11/2024

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Sudirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

MIGUEL AYA JIMÉNEZ
Representante legal **AM GRUPO SUPERIOR SAS**

RENAN ANDREI JOYA PORRAS
Supervisor

Vo.Bo..: Sara Elizabet Gonzalez Montenegro –(Apoyo Técnico)
Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

Powered by CamScanner

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo yAlimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA –Regional Distrito Capital. Subdirectora (e) Sonia Yamile Acuña Lesmes.
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6391886 del 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	31 de mayo de 2024
OBJETO	Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
CONTRATISTA	AM GRUPO SUPERIOR S.A.S
CC o NIT	901.232.121-7
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA – Regional Distrito Capital, ubicad en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.
FECHA DE INICIO	13 de junio de 2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	El contrato tendrá un plazo de ejecución de siete 7 meses sin sobrepasar el 29 de Noviembre del 2024.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES CIENTO DIECISEIS MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS ($80.116.760) M/cte., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
FECHA DE TERMINACIÓN	29 de Noviembre del 2024.

ADICIÓN NRO. 1	CUARENTA MILLONES CINCUENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS ($40.058.380) M/cte., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) .14 de Agosto de 2024
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	$ 120.175.140
FORMA DE PAGO	**Pagos Parciales**
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	5
PERIODO DEL INFORME	1/09/2024 al 30/09/2024]

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Obligaciones generales

Nº	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.	El contratista ha ejecutado el objeto del contrato en un 21.42% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Frutas, Verduras y huevos.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	El contratista ha ejecutado el objeto del contrato en un 21.42% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Frutas y Verduras.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.
3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	El proveedor interactuó siempre con el Supervisor designado. A la fecha no se ha presentado.	Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	El contratista obro con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales	No Aplica
5	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir	No se ha presentado	No Aplica

	algún acto o hecho propio de sus obligaciones, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios		
6	Reportar de manera inmediata al SENA, a través del supervisor designado, cualquier novedad, anomalía o situación irregular que se presente que pueda afectar la correcta ejecución.	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.	Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.
7	Guardar completa reserva sobre todos los datos que lleguen a su conocimiento y cuya divulgación pudiera causar perjuicios a la Entidad.	El contratista aduce total reserva de la información.	No Aplica
8	Cumplir con los términos, condiciones y deberes de protección de datos personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y decretos reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo	No Aplica
9	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo	No Aplica
10	Cumplir con todas las condiciones técnicas contempladas en las fichas técnicas de los bienes, productos o servicios anexo y que forma parte integral del presente documento.	El contratista presento los documentos solicitados.	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC publicado en SECOP II
11	Ejecutar las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades	El contratista ha entregado de acuerdo al objeto del contrato un 21.42% de los productos contratados, según los detalles, especificaciones y demás	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II

	previstas para la ejecución del Contrato, por lo tanto, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.	condiciones dentro del cronograma de entrega acordado con el supervisor.	
12	Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”.	No se requirió	No Aplica
13	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, (salud, pensiones y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, en especial autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con número de trabajadores y nivel de riesgo. Aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 y certificación	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional	Planilla de pago a la seguridad social .Soporte adjunto publicada en el GF SECOP II.

	firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.		

Obligaciones específicas

Nº	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Entregar los informes específicos o extraordinarios referidos a la ejecución, cuando le sean solicitados por parte de quien ejerce el control y vigilancia del contrato.	El contratista ha realizado la entrega del informe de acuerdo a la ejecución del contrato	informe de actividades anexo al archivo GC, publicado en SECOP II
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de emplear para la ejecución del negocio y presentar para el trámite de pagos, copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para cada periodo cobrado. De conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado mediante el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional	Soporte adjunto en el documento GF , el cual se encuentra publicado en SECOP II
3	El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma como requisito necesario para el pago de los bienes	El contratista presento la factura electrónica de venta N AMFE 6450 validad previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN	Factura electrónica de venta N AMFE 6450 validad previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN y Aprobada en plataforma SIFF NACION

	y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.		
4	Constituir las garantías solicitadas en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA podrá declarar la caducidad de este, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.	El contratista presentó las garantías acordes a lo solicitado por la entidad.	Anexo aprobación de garantías de cumplimiento publicado en el SECOP II.
5	Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.	El contratista cumplió con el 21.42% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.
6	Responder en los plazos que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.	Ver documento de designación de supervisión
7	Firmar las actas de recibo a satisfacción. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien, la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.	El contratista cumplió con el 21.42% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
8	Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la	El contratista coordino con la supervisión el	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF

	Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA en las fechas y horas establecidas por la Entidad.	cronograma de entrega de los insumos.	
9	Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.	El contratista coordino con el supervisor los cambios que se requerían ya que no cumplían con las especificaciones técnicas del contrato. Se realizo el cambio y entrega al Economato del Centro de Formación.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
10	Entregar productos frescos para evitar intoxicaciones alimentarias.	Ha cumplido oportunamente con los requerimientos solicitados.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
11	Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier	El contratista realiza el transporte de los alimentos en el vehículo que cumplió todos los requerimientos precontractuales inherentes al contrato y necesarios para la correcta ejecución de las entregas	Documentos Adjuntos anexos en la Etapa Precontractual publicado en SECOP II

	eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.		
12	El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal semanal del contrato, ya que, de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
13	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	El contratista dispuso el equipo humano necesario para la óptima ejecución del contrato, adjunta soportes del capacitador y del Programa de Capacitación de la Empresa.	-Programa de capacitación -Cronograma de capacitación -Capacitación de personal --Capacitador Certificados. Evidencia: GC publicado en el Secop II.
14	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Programa Limpieza y Desinfección -Programa de residuos líquidos y solidos -Programa de control integral de plagas -Programa de agua Potable Evidencia: GC publicado en el Secop II.
15	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II

	medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.		
16	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC primer pago publicado en SECOP II
17	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	- Concepto sanitario secretaria de salud Le Carnaje Torres sas, desposte y expendido de carnes de res fresca. -Concepto secretaria de salud granja marina fish market sas, proveedor de salsas, licores, pescados y mariscos, pollo, pavo, arroces, enlatados entre otros. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
18	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Programa Limpieza y Desinfección -Programa de residuos líquidos y solidos -Programa de control integral de plagas -Programa de agua Potable Evidencia: GC publicado en el Secop II.

19	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Certificación de Recolección de Residuos Orgánicos. Soporte adjunto en el archivo GC publicado en el Secop II.
20	Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista realiza el transporte y la entrega de los Productos refrigerados o congelados en Furgón.	Formato de control de temperatura de Furgón. Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II
21	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II

	alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
22	El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II
23	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. * Acta de entrega de elementos de protección personal.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II

24	Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.	No se requirió	No Aplica
25	Presentar fichas técnicas de los productos según el formato establecido por el Invima.	El contratista presento los documentos solicitados	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC. Primer pago publicado en SECOP II
26	Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance de este.	El contratista ha cumplido todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	Soportes adjuntos en el archivo GC, primer pago publicado en SECOP II

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
9/08/2024	FVE AMFE 6033	$10.963.284,24	$10.963.284,24	$69.153.475,76	13.7%
22/08/2024	FVE AMFE 6202	$15.636.548,20	$26,599,832.44	$53,516,927.56	33.20%
18/09/2024	FVE AMFE 6347	$26.810.339,28	$53,410,171.72	$66,764,968.28	44.44%
8/10/2024	FVE AMFE 6450	$25.739.585,60	$79.149.757,32	$41,025,382.68	65.86%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado** [Septiembre]	**Planilla nro.** [9474661003] **del** [3/10/2024]

4.1 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo. Con base en lo anterior, autorizo el pago conforme lo pactado contractualmente.

6. OBSERVACIONES

La empresa contratista AM GRUPO SUPERIOR S.A.S identificado con el Nit: 901.232.121-7 Representado Legalmente por el señor MIGUEL AYA JIMENEZ identificado con la Cédula de Ciudadanía No 1.130.622.265 de Cali., ha ejecutado el objeto del contrato en un 65.86 % de acuerdo a las 20 entregas realizadas en el Centro de Formación-Economato de conformidad con los servicios a efectuar y cantidades ofertadas por el mismo para el contrato en mención sin ninguna novedad. Se realizo en el mes de Agosto Adición por valor de $40.058.380.

La ejecución financiera del contrato es del 65.86% de acuerdo a los productos entregados y relacionados en la factura FVE AMFE 6033 -AMFE 6202.-AMFE 6347-AMFE 6450

Para el cuarto pago, el proveedor realizo la entrega del 21.42 % de alimentos en el mes de Septiembre de 2024 como se describe a continuación:

Descripción	Unid	Cant
AGRAS	UN	6,00
AGUACATE	KG	44,30
AHUYAMA O ZAPAYO	UN	15,60
AJO FRESCO LIMPIO	UN	3,00

Descripción	Unid	Cant
ALBAHACA	UN	2,10
APIO	UN	15,80
ARANDANOS	UN	1,50
ARRACACHA	UN	12,20
ARVEJA VERDE DESGRANADA	UN	22,00
BANANO CRIOLLO	UN	30,50
BERENJENA	UN	5,00
BROCOLI	UN	7,50
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	UN	159,00
CEBOLLA CABEZONA ROJA	UN	10,00
CEBOLLA LARGA	UN	59,10
CEBOLLA OCAÑERA	UN	1,00
CEBOLLA PUERRO	UN	28,60
CEBOLLIN VERDE	UN	2,50
CHAMPIÑON	UN	32,00
CILANTRO	UN	9,00
COCO NATURAL	UN	14,20
COLIFLOR	UN	2,00
DURAZNO NACIONAL	UN	21,00
ENELDO	UN	0,50
ESPARRAGO X 500g	UN	1,00
ESPINACA	UN	12,00
FRAMBUESA ESTUCHE X 250g	UN	3,00
FRESA	UN	52,00
FRIJOL VERDE	UN	3,20
GUANABANA	UN	11,70
GUASCAS	UN	1,50
GUAYABA PERA-COMUN	UN	17,50
GENGIBRE	UN	1,00
HABICHUELA	UN	6,20
HIERBABUENA	UN	7,00
HABA	UN	1,00
KIWI	UN	10,70
LECHUGA BATAVIA	UN	48,20
LECHUGA CRESPA VERDE	UN	17,00
LECHUGA ROMANA	UN	17,50
LIMONARIA	UN	1,52
LIMON TAHITI	UN	106,50
LULO	UN	28,50
MANGO TOMMY	UN	26,50
MANZANA VERDE CALIBRE 60	UN	17,10
MARACUYA	UN	34,00
MAZORCA DESGRANADA	UN	41,00
MAZORCA TIERNA	UN	0,50

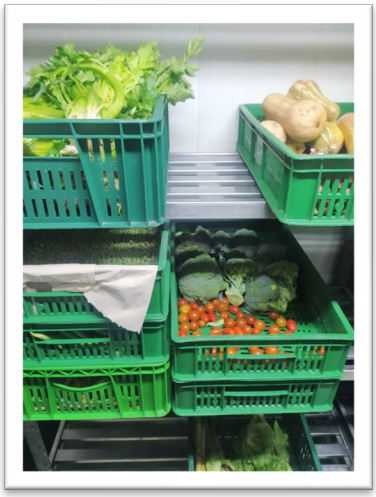
Descripción	Unid	Cant
MELON CANTALUPO	UN	42,60
MORA DE CASTILLA	UN	79,00
NARANJA TANGELO	UN	123,00
OREGANO	UN	1,00
PAPA CRIOLLA	UN	86,00
PAPA PASTUSA CERO	UN	168,50
PAPA SABANERA LAVADA	UN	115,00
PAPAYA MELONA PINTONA	UN	41,50
PAPAYUELA	UN	14,00
PEPINO COCOMBRO	UN	32,60
PERA CHILENA	UN	17,00
PEREJIL CRESPO	UN	5,50
PIMENTON ROJO	UN	85,00
PIMENTON VERDE	UN	5,00
PIÑA GOLDEN	UN	63,00
PIÑA PEROLERA	UN	34,00
PITAHAYA	UN	7,00
PLATANO HARTON MADURO	UN	57,00
PLATANO HARTON VERDE	UN	80,20
PLATANO COLICERO	UN	5,50
RAICES CHINAS BANDEJA X 500g	UN	10,00
REMOLACHA	UN	2,00
REPOLLO BLANCO	UN	18,30
ROMERO	UN	0,60
SALVIA FRESCA	UN	15,00
TOMATE CHERRY	UN	15,00
TOMATE CHONTO PINTON	UN	109,50
TOMATE LARGA VIDA	UN	85,00
TOMATE MILANO	UN	6,00
TOMILLO	UN	0,50
UCHUA CASCARA	UN	0,50
UVA ISABELINA	UN	0,50
UVA ROJA IMPORTADA	UN	2,00
UVA VERDE IMPORTADA	UN	2,00
YUCA	UN	68,00
ZANAHORIA	UN	103,00
ZUKINI AMARILLO	UN	8,00
ZUKINI VERDE	UN	9,00
HUEVO CODORNIZ	UN	96,00
HUEVOS AA	UN	6.900,00
FRESA PULPA	UN	50,00
GUANABANA PULPA	UN	60,00
MORA PULPA	UN	130,00

Registro fotográfico









Para constancia se firma 8/10/2024.

[Renan Andrei Joya Porras] Supervisor

Laura Maria Alvarado Diaz –(Apoyo SST)
Sara Elizabeth Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión)
Tania Briggite Salazar(Apoyo Ambiental)
Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo a supervisión Administrativo)

Elaboró: [Viverly Nathalia Rodriguez Vargas -Apoyo a supervisión Administrativo].

	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	**4**
FECHA:	**8 de Octubre de 2024**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Bogotá, Cundinamarca**
COD REGIONAL:	**11**	**REGIONAL**	**DISTRITO CAPITAL**
CENTRO DE COSTO:	**Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos**		
COD CENTRO DE COSTO:	**940610**		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	**CONTRATO**	**TIPO DE ENTREGA:**	**SUMINISTRO**
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.6391886	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO**	**6 de junio de 2024**
RUBRO PRESUPUESTAL	**59924**		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	**AM GRUPO SUPERIOR SAS**		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	901.232.121		
VALOR TOTAL:	120.175.140		
FECHA DE VENCIMIENTO:	**29 de noviembre de 2024**		

OBJETO DEL CONTRATO:	**Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C**

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS	**0**	**CANTIDAD BIENES DE CONSUMO**	

RECIBIDO A SATISFACCION:
A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	RENAN ANDREI JOYA PORRAS		
N° DE IDENTIFICACIÓN	91491342		
CORREO INSTITUCIONAL	rjoyap@sena.edu.co		
CARGO	**Instructor Grado 12**	**N° DE CONTACTO**	**3002030740**

CERTIFICACIÓN DE RECIBO A SATISFACCIÓN

ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR.6391886 del 6 de junio de 2024 / SIFF 59924

OBJETO DEL CONTRATO: Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos_ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C

CONTRATISTA: AM GRUPO SUPERIOR SAS

NIT: 901232121-7

SUPERVISOR: Renan Andrei Joya

FECHA DE INICIO: 13/06/2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 29/11/2024

PLAZO DE EJECUCIÓN: Siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto, según requerimientos realizados por el Supervisor.

En mi calidad de supervisor del contrato en mención certifico que se recibió a satisfacción LOTE 1

CONCEPTO	VALOR
Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos_ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C	$25.011.536
IVA 19%	$728.049,60
VALOR TOTAL:	$25.739.585,60

ESTADO FINANCIERO

FECHA	DEPENDENCIA	FUENTE	DOCUMENTO	SERVICIO	VALOR BRUTO	IVA %	VALOR TOTAL
8/10/2024	940634	PROPIOS	FVE AMFE 6450	ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	25.011.536	728.049,60	25.739.585,60

VALOR DE LA FACTURA EN LETRAS: VEINTICINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO CON SESENTA CENTAVOS M/CTE.

USOS PRESUPUESTALES

Id POSICIÓN REQUIERE USO	Id. USO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION PRESUPUESTAL	VALOR TOTAL
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-000-001-03	FRUTAS Y NUECES	11.536.739,60
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-000-001-02	HORTALIZAS	10.719.150
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-000-002-03	HUEVOS DE GALLINA O DE OTRAS AVES, CON CÁSCARA, FRESCOS	3.483.696

Dada en Bogotá a los ocho (8) días del mes de Octubre de 2024.

Renan Andrei Joya Porras (Supervisor)

Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901232121	7	AM GRUPO SUPERIOR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMPENSAR	CALLE 71 #21-28	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7725025	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	957546312	9474661003	E	2024/10/04	2024/10/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$11,409,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMPENSAR (36 Afiliados)																							$43,980,590	$7,038,100			$43,980,590	$1,760,400			$41,423,922	$1,658,000			$43,980,590		$952,500		$0	$0		$11,409,000
Centro de Trabajo: RIESGO 2 (5 Afiliados)																							$6,917,175	$1,106,900			$6,917,175	$276,800			$6,917,175	$276,800			$6,917,175		$71,900		$0	$0		$1,732,400
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (5 Afiliados)																							$6,917,175	$1,106,900			$6,917,175	$276,800			$6,917,175	$276,800			$6,917,175		$71,900		$0	$0		$1,732,400
1	CC	1019062428	AREVALO LEIDI																		23030 1	30	$1,590,000	$254,400	EPS008	30	$1,590,000	$63,600	CCF24	30	$1,590,000	$63,600	14-11	30	$1,590,000	1.044%	$16,600	30	$0	$0	Si	$398,200
2	CC	1144030209	AYA MAURICIO																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS010	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	1.044%	$13,600	30	$0	$0	Si	$325,600
3	CC	52458272	MAHECHA BLANCA													X					23020 1	1	$43,334	$7,000	EPS008	1	$43,334	$1,800	CCF24	1	$43,334	$1,800	14-11	1	$43,334	0.000%	$0	1	$0	$0	Si	$10,600
4	CC	52458272	MAHECHA BLANCA									X									23020 1	29	$1,383,841	$221,500	EPS008	29	$1,383,841	$55,400	CCF24	29	$1,383,841	$55,400	14-11	29	$1,383,841	1.044%	$14,500	29	$0	$0	Si	$346,800
5	CC	39582111	MARTINEZ ROCIO																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	1.044%	$13,600	30	$0	$0	Si	$325,600
6	CC	1010189158	OSPINA JENNIFER																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	1.044%	$13,600	30	$0	$0	Si	$325,600

Planilla Resumen

Centro de Trabajo: RIESGO 3 (29 Afiliados)																							**$34,115,980**	**$5,459,500**			**$34,115,980**	**$1,365,600**			**$31,559,312**	**$1,263,200**			**$34,115,980**		**$752,300**		**$0**	**$0**		**$8,840,600**
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (29 Afiliados)																							**$34,115,980**	**$5,459,500**			**$34,115,980**	**$1,365,600**			**$31,559,312**	**$1,263,200**			**$34,115,980**		**$752,300**		**$0**	**$0**		**$8,840,600**
7	CC	16482459	AYA MIGUEL																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS037	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
8	CC	1013601576	BALLESTEROS YEIMI																		23020 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
9	PT	6631126	BRITO WILLDIN																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
10	CC	1087781493	CASIERRA JOAN																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS005	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
11	CC	1000129357	CASTIBLANCO DIANA									X									23030 1	30	$1,328,261	$212,600	EPS002	30	$1,328,261	$53,200	CCF24	30	$1,328,261	$53,200	14-11	30	$1,328,261	2.436%	$32,400	30	$0	$0	Si	$351,400
12	CC	1031128005	CHONA DIEGO																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS002	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
13	CC	1024578104	DIAZ YUDI	X																	23030 1	27	$1,170,000	$187,200	EPS017	27	$1,170,000	$46,800	CCF24	27	$1,170,000	$46,800	14-11	27	$1,170,000	2.436%	$28,600	27	$0	$0	Si	$309,400
14	CC	52277410	DUQUE MARY									X									23020 1	30	$1,335,326	$213,700	EPS005	30	$1,335,326	$53,500	CCF24	30	$1,335,326	$53,500	14-11	30	$1,335,326	2.436%	$32,600	30	$0	$0	Si	$353,300
15	CC	39022170	GARIZAO CARLINA											X							23030 1	3	$130,000	$20,800	EPS002	3	$130,000	$5,200	CCF24	0	$0	$0	14-11	3	$130,000	0.000%	$0	0	$0	$0	Si	$26,000
16	CC	39022170	GARIZAO CARLINA									X									23030 1	27	$1,191,196	$190,600	EPS002	27	$1,191,196	$47,700	CCF24	27	$1,191,196	$47,700	14-11	27	$1,191,196	2.436%	$29,100	27	$0	$0	Si	$315,100
17	CC	1116871242	GASCA JEAN									X									23030 1	30	$1,356,522	$217,100	EPS041	30	$1,356,522	$54,300	CCF24	30	$1,356,522	$54,300	14-11	30	$1,356,522	2.436%	$33,100	30	$0	$0	Si	$358,800
18	CC	12503611	GAVIRIA JULIAN																		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
19	CC	1022420000	GROSSO ANGIE	X	X																23030 1	27	$1,170,000	$187,200	EPS005	27	$1,170,000	$46,800	CCF24	27	$1,170,000	$46,800	14-11	27	$1,170,000	2.436%	$28,600	27	$0	$0	Si	$309,400
20	CC	52447932	HERRERA ALBA											X							23030 1	1	$43,334	$7,000	EPS017	1	$43,334	$1,800	CCF24	0	$0	$0	14-11	1	$43,334	0.000%	$0	0	$0	$0	Si	$8,800
21	CC	52447932	HERRERA ALBA									X									23030 1	29	$1,284,928	$205,600	EPS017	29	$1,284,928	$51,400	CCF24	29	$1,284,928	$51,400	14-11	29	$1,284,928	2.436%	$31,400	29	$0	$0	Si	$339,800
22	CC	1193215924	IBARGUEN GERSON		X																23030 1	3	$130,000	$20,800	EPS037	3	$130,000	$5,200	CCF24	3	$130,000	$5,200	14-11	3	$130,000	2.436%	$3,200	3	$0	$0	Si	$34,400
23	PT	5281232	LOPEZ ANA		X																23020 1	15	$650,000	$104,000	EPS002	15	$650,000	$26,000	CCF24	15	$650,000	$26,000	14-11	15	$650,000	2.436%	$15,900	15	$0	$0	Si	$171,900
24	CC	79211437	LOPEZ LUIGI		X																23030 1	10	$433,334	$69,400	EPS017	10	$433,334	$17,400	CCF24	10	$433,334	$17,400	14-11	10	$433,334	2.436%	$10,600	10	$0	$0	Si	$114,800
25	TI	1031421854	MARTINEZ DILAN									X									23030 1	13	$566,791	$90,700	EPS002	13	$566,791	$22,700	CCF24	13	$566,791	$22,700	14-11	13	$566,791	2.436%	$13,900	13	$0	$0	Si	$150,000
26	TI	1031421854	MARTINEZ DILAN													X					23030 1	17	$736,667	$117,900	EPS002	17	$736,667	$29,500	CCF24	17	$736,667	$29,500	14-11	17	$736,667	0.000%	$0	17	$0	$0	Si	$176,900
27	CC	77143448	MARTINEZ WILLIAM									X									23030 1	30	$1,307,065	$209,200	EPS041	30	$1,307,065	$52,300	CCF24	30	$1,307,065	$52,300	14-11	30	$1,307,065	2.436%	$31,900	30	$0	$0	Si	$345,700
28	CC	1007152735	MESTRA MARTIS									X									23020 1	30	$1,328,261	$212,600	ESSC07	30	$1,328,261	$53,200	CCF24	30	$1,328,261	$53,200	14-11	30	$1,328,261	2.436%	$32,400	30	$0	$0	Si	$351,400
29	CC	80760522	MORALES DIEGO																		23030 1	5	$216,667	$34,700	EPS002	5	$216,667	$8,700	CCF24	5	$216,667	$8,700	14-11	5	$216,667	2.436%	$5,300	5	$0	$0	Si	$57,400
30	CC	80760522	MORALES DIEGO																X		23030 1	25	$1,083,334	$173,400	EPS002	25	$1,083,334	$43,400	CCF24	0	$0	$0	14-11	25	$1,083,334	0.000%	$0	0	$0	$0	Si	$216,800
31	CC	1024478550	MOYANO JORDAN									X									23030 1	30	$1,356,522	$217,100	EPS005	30	$1,356,522	$54,300	CCF24	30	$1,356,522	$54,300	14-11	30	$1,356,522	2.436%	$33,100	30	$0	$0	Si	$358,800
32	PT	5777049	PAREDES KELLYMAR	X																	23030 1	6	$260,000	$41,600	EPS041	6	$260,000	$10,400	CCF24	6	$260,000	$10,400	14-11	6	$260,000	2.436%	$6,400	6	$0	$0	Si	$68,800
33	CC	1043841677	PULIDO EDUIN									X									23030 1	30	$1,328,261	$212,600	EPS005	30	$1,328,261	$53,200	CCF24	30	$1,328,261	$53,200	14-11	30	$1,328,261	2.436%	$32,400	30	$0	$0	Si	$351,400
34	CC	1006865420	QUIROZ ZULEY									X									23030 1	30	$1,370,652	$219,400	EPS008	30	$1,370,652	$54,900	CCF24	30	$1,370,652	$54,900	14-11	30	$1,370,652	2.436%	$33,400	30	$0	$0	Si	$362,600
35	PT	4640299	RAMIREZ ESTEFFANY									X									23030 1	30	$1,307,065	$209,200	EPS002	30	$1,307,065	$52,300	CCF24	30	$1,307,065	$52,300	14-11	30	$1,307,065	2.436%	$31,900	30	$0	$0	Si	$345,700
36	CC	1010034473	RODRIGUEZ JULIAN																X		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	0	$0	$0	14-11	30	$1,300,000	0.000%	$0	0	$0	$0	Si	$260,000
37	CC	1116864237	RODRIGUEZ NASLY									X									23030 1	30	$1,321,196	$211,400	EPS005	30	$1,321,196	$52,900	CCF24	30	$1,321,196	$52,900	14-11	30	$1,321,196	2.436%	$32,200	30	$0	$0	Si	$349,400
38	CC	1010065288	RODRIGUEZ SARA									X									23030 1	30	$1,310,598	$209,700	EPS017	30	$1,310,598	$52,500	CCF24	30	$1,310,598	$52,500	14-11	30	$1,310,598	2.436%	$32,000	30	$0	$0	Si	$346,700
39	PT	5128616	VALERO MIYARLING																		23030 1	30	$1,300,000	$208,000	EPS008	30	$1,300,000	$52,000	CCF24	30	$1,300,000	$52,000	14-11	30	$1,300,000	2.436%	$31,700	30	$0	$0	Si	$343,700
Centro de Trabajo: RIESGO 4 (2 Afiliados)																							**$2,947,435**	**$471,700**			**$2,947,435**	**$118,000**			**$2,947,435**	**$118,000**			**$2,947,435**		**$128,300**		**$0**	**$0**		**$836,000**
Ciudad: BOGOTA Depto: BOGOTA D.E. (2 Afiliados)																							**$2,947,435**	**$471,700**			**$2,947,435**	**$118,000**			**$2,947,435**	**$118,000**			**$2,947,435**		**$128,300**		**$0**	**$0**		**$836,000**
40	CC	79698625	CASTIBLANCO JESUS									X									25-14	30	$1,365,913	$218,600	EPS002	30	$1,365,913	$54,700	CCF24	30	$1,365,913	$54,700	14-11	30	$1,365,913	4.350%	$59,500	30	$0	$0	Si	$387,500
41	CC	1032404021	RODRIGUEZ JAIBER									X									23030 1	30	$1,581,522	$253,100	EPS005	30	$1,581,522	$63,300	CCF24	30	$1,581,522	$63,300	14-11	30	$1,581,522	4.350%	$68,800	30	$0	$0	Si	$448,500
Total	**Afiliados(36)**																						$43,980,590	$7,038,100			$43,980,590	$1,760,400			$41,423,922	$1,658,000			$43,980,590		$952,500		$0	$0		$11,409,000

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901232121	7	AM GRUPO SUPERIOR SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMPENSAR	CALLE 71 #21-28	BOGOTA-BOGOTA D.E.	7725025	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	957546312	9474661003	E	2024/10/04	2024/10/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$11,409,000

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				36	$7,038,100	$0	$0	$7,038,100
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$634,600	$0	$0	$634,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	28	$5,436,700	$0	$0	$5,436,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	5	$966,800	$0	$0	$966,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				36	$952,500	$0	$0	$952,500
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	36	$952,500	$0	$0	$952,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				36	$1,658,000	$0	$0	$1,658,000
COMPENSAR	CCF24	860,066,942	7	36	$1,658,000	$0	$0	$1,658,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 8)				36	$1,760,400	$0	$0	$1,760,400
COMPENSAR	EPS008	860,066,942	7	6	$331,700	$0	$0	$331,700
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$52,000	$0	$0	$52,000
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	5	$221,900	$0	$0	$221,900
MUTUAL SER	ESSC07	806,008,394	7	1	$53,200	$0	$0	$53,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$57,200	$0	$0	$57,200
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	3	$117,000	$0	$0	$117,000
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	10	$499,400	$0	$0	$499,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	8	$428,000	$0	$0	$428,000
TOTAL				**36**	**$11,409,000**	**$0**	**$0**	**$11,409,000**

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 001 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6391886 DE 2024

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391886 DE 2024, así:

1. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "… VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391886 DE 2024

   Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391886 del 13 junio de 2024, MODULOS BIENES Y SERVICIOS E INFORMACIÓN PRESUPUESTAL- SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391886 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma: el valor total del Contrato será de CIENTO VEINTE MILLONES CIENTO SETENTA Y CINCO MIL CIENTO CUARENTA PESOS M/CTE ($120.175.140), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4224 del 29 de febrero de 2024.

2. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "…GARANTIA UNICA…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391886 DE 2024, MODULO- CONDICIONES CONFIGURACION FINANCIERA - SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391886 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma ya que el Contratista deberá ampliar los plazos y cuantías de cobertura en los términos y condiciones iniciales, así: El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificado con el Nit No: 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15- 53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

De cumplimiento del contrato: El valor asegurado debe ser equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más, en todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato. Este amparo deberá cubrir el pago de las multas que se impongan durante su ejecución y la cláusula Penal según el caso y debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor asegurado debe ser equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y tres (3) años más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados: Por el monto de equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y (6) meses más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista se obliga a mantener vigente las garantías precitadas durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

El SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido esto de conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015.

Cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía inicialmente otorgada, o ampliar su vigencia, según el caso. Asimismo, Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

En lo concerniente a los incumplimientos contractuales, imposiciones de multas, procesos sancionatorios y declaratoria de caducidad, el presente contrato se remite a lo señalado por el manual de contratación vigente en la entidad.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 001 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación. **b)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTROSÍ No. 001: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos - Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada -CNHTA-RDC-SENA

Bogotá 01 de octubre de 2024

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Ciudad

Asunto: Informe de entrega SASI-RDC- CNHTA-00035-2024

Por medio de la presente, presentamos informe de lo que se ha entregado en las instalaciones de sena del mes de septiembre de frutas y verduras.





Atentamente,

Nombre o Razón social del proponente: AM GRUPO SUPERIOR SAS NIT 901232121-7
Nombre del Representante Legal: Miguel Aya Jiménez
C.C. No. 1130622265 de Cali
Dirección Calle 71 # 21-28
Teléfonos 3117649781 Fax _____
Correos Electrónicos 1- ventas@pesqueria.co Ciudad Bogotá

FIRMA:

Bogotá 27 de mayo de 2024

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA
Ciudad

Asunto: SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA SASI-RDC-CNHTA-00035-2024

Respetados señores:

El suscrito Miguel Aya Jiménez, actuando en calidad AM GRUPO SUPERIOR SAS, manifiesto al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, que, de acuerdo con el Pliego de Condiciones o Anexo a la Invitación Publica del PROCESO No. **SASI-RDC-CNHTA-00035-2024,** presento los siguientes registros de proveedores los cuales cuentan con visita Invima y secretaria de salud con concepto favorable.

1. Invima planta de pescados y mariscos AM GRUPO SUPERIOR SAS
2. Concepto sanitario secretaria de salud Le Carnage Torres sas, desposte y expendido de carnes de res fresca.
3. Invima planta carnes finas sarova
4. Concepto secretaria de salud granja marina fish market sas, proveedor de salsas, licores, pescados y mariscos, pollo, pavo, arroces, enlatados entre otros.

Atentamente,

Nombre o Razón social del proponente: AM GRUPO SUPERIOR SAS
NIT 901232121-7
Nombre del Representante Legal: Miguel Aya Jiménez
C.C. No. 1130622265 de Cali
Dirección Calle 71 # 21-28
Teléfonos 3117649781 Fax _____
Correos Electrónicos 1- ventas@pesqueria.coCiudad
Bogotá

FIRMA:



NOMBRE DE QUIÉN FIRMA:
Miguel Aya Jiménez

OFICIO COMISORIO No. 7303-4420-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
AM GRUPO SUPERIOR SAS	CL 71 Nº 21 - 28 BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 01 AL 03 DE NOVIEMBRE DEL 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	CONTRATISTA	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Portal/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 01 DE NOVIEMBRE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre MANUEL DIAZ F.
Cédula 52.223.410
Cargo Jefe planta
Fecha 01-02-NOV-2023

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: BOGOTÁ D.C Fecha: 2023/11/01-02 Acta No. 4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9012321217-1	Dirección:	CL 71 No 21-28
Razón Social:	AM GRUPO SUPERIOR SAS	Teléfonos:	3212437137;3117649781
NIT - C.C.:	901232121-7	Correo electrónico:	miguelayra123@gmail.com
Representante Legal:	Miguel Ayra Jimenez	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7503-4420-23

Objeto de la visita : Realizar visita de inspección Sanitaria en atención a Derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013; Resolución 5109 e 2005; Decreto 561 de 1984 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	31	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	No		
Subcategorías evaluadas:	9.2.1 Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados, refrigerados o congelados, pasta de pescado cruda		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados variedadeas	180 TONELADAS / AÑO

Subcategoría 1: 9.2.1 Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados, refrigerados o congelados, pasta de pescado cruda

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.5 y 2.6	a	20		[redacted]
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permita un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se observan baños que ventilan hacia los vestidores.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		[redacted]
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se observa empozamiento de agua en diferentes partes de la planta.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 28% del valor total de la evaluación)			18		

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num 3	a	30		[redacted]
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	ar	12,5		Se observa equipos con vestigios de óxidos en su estructura. No presenta los soportes de cumplimiento a la resolución 683 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Las frecuencias de los mantenimientos no son adecuadas
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		Los equipos de medición no se encuentran calibrados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Las acciones correctivas cuando los parámetros están por fuera de norma no se ajustan a la realidad de la planta
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		[redacted]
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 26 num 7	ar	12,5		Se observan rejillas alargadas que posibilitan el ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2313 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 26 num 7	ar	12,5		Se observa area de producto terminado con deficiencias de limpieza. Se evidencia que actividades de limpieza no se registran. No se tiene definido las frecuencias de las concentraciones de los filtros sanitarios para el cabrado.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		[redacted]
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se observa personal con dotación color gris.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 18 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8, Art. 22 num. 1; Art. 23 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No presentan todos los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		[redacted]
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Durante el recorrido se observa parámetros del producto en proceso por fuera de los rangos establecidos.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Durante el recorrido se observa parámetros del producto en proceso por fuera de los rangos establecidos.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4143 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		[redacted]
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		[redacted]
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL				INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08			Fecha de emisión: 2021/06/13	
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Las muestreas analizadas no se representativas de acuerdo a los volúmenes de producción	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No presenta estudios de vida útil para todos los productos	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se observa producto debajo del difusor	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado general: FILETE DE SALMÓN CRUDO CONGELADO POR 20 Kg	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		[redacted]	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						11
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						74

OJO sr SIN OBS

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 2

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) BOGOTÁ D.C, 2023-11-01,02

Nombre del Establecimiento AM GRUPO SUPERIOR SAS

Identificación del Producto FILETE DE SALMÓN CRUDO CONGELADO POR 20 Kg

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	[redacted]
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	NA	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	NA
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementaria que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA
5.2.3	Cuando el producto contiene espartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sasuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES
C.C.	1.065.562.346	C.C.	77096992
Cargo	CONTRATISTA	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS	Grupo o Dependen	GTTCO2 -DIROS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	MARYLUZ DUQUE FERNÁNDEZ	Nombre	
C.C.	52.277.410	C.C.	
Cargo	JEFE DE PLANTA	Cargo	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	BOGOTÁ D.C	Fecha	2023/11/01-02	Acta No.	4

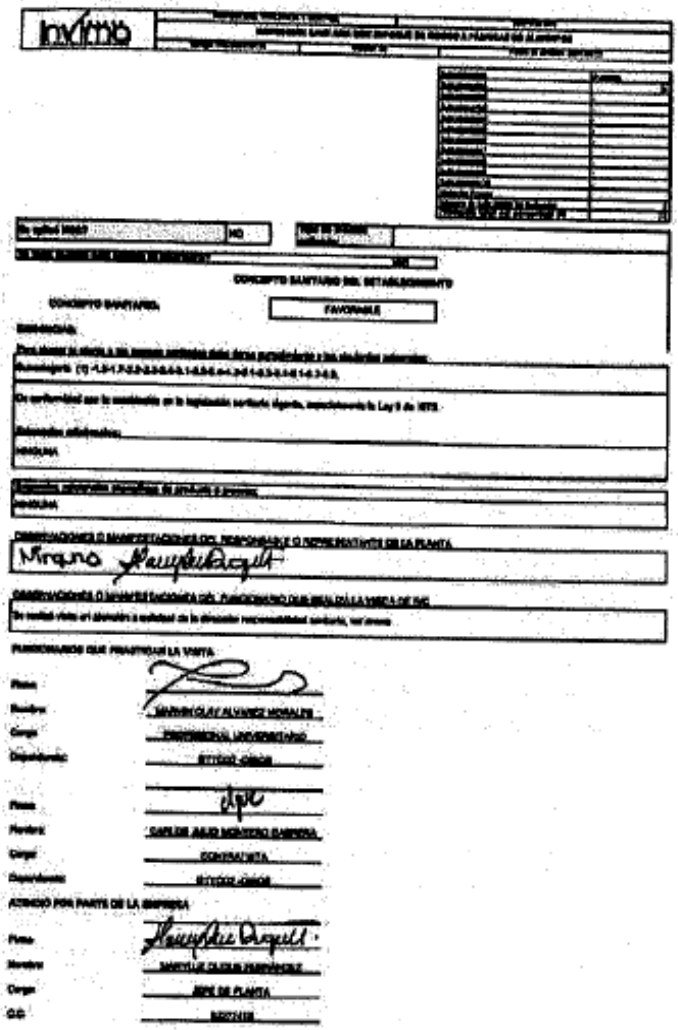
DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9012321217-1	Dirección	CL 71 No 21-28
Razón Social	AM GRUPO SUPERIOR SAS	Teléfonos	3212437137;3117649781
NIT - CC	901232121-7	Correo electrónico	miguel.aya123@email.com
Representante Legal	Miguel Aya Jimenez	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-4420-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección Sanitaria en atención a Derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013; Resolución 5109 e 2005; Decreto 561 de 1984 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	31	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	No		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	9.2.1 Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados, refrigerados o congelados, pasta de pescado cruda		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Pescado y/o productos de la pesca, fileteados o picados variedades	180 TONELADAS / AÑO


CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

OBSERVACIONES

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE INC

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: SANDRA OLAY ALVAREZ MORALES
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: ESTADO CIBOR

Firma:
Nombre: CARLOS JULIO MONTERO RAMIREZ
Cargo: CONTRATISTA
Dependencia: ESTADO CIBOR

ACUSO POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: MARYLUE OLIVIA RODRIGUEZ
Cargo: JEFE DE PLANTA
C.C.: 1002[illegible]

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21C 008179

E.S.E.: Subred Sur Occidente — Fecha: 02 | 10 | 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 693371	Número de Inscripción: 7725	Número de carpeta: 693371
Razón social: Le Carnage Torres SAS		
Nombre del establecimiento: Le Carnage		
NIT: 901 390 809 - 7	Sede: Única.	
Dirección: Kr 86 15A 91 lc A11		
Ubicación: Hipercentro De Carnes		
Localidad: Kennedy	UPZ: Castilla.	
Barrio: El Vergel Occidental.	Teléfonos 321 215 5708 - 314 479 8231	
Correo electrónico para notificación* lecarnage.20@gmail.com		
Nombre propietario: Le Carnage Torres SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 901.390.809 - 7	
Nombre representante legal: Lucida Torres Gomez		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 1018 434 465	
Dirección de notificación: Kr 86 15A 91 lc A11		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03254868		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles		
Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles		
Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐		
Número de trabajadores: 5	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 3:00pm - 1:00pm	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		
Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☐ Otras especies: _____ Otro tipo de productos: Si ☐ NO ☒		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	~~DD MM AAAA~~	Favorable ☐ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	_____ %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Secretaría Distrital - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 008179

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y diseño (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	X	0	Se evidencian áreas de trabajo sin ventilar en el establecimiento. C
1.2 Condiciones de pisos y paredes (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	X	1	0	C
1.3 Techos, iluminación y ventilación (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	X	0	Se evidencia luminaria sin funcionamiento en cuarto frío. C
1.4 Instalaciones sanitarias (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 663 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X	2,5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36. Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	X	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	X	2,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	X	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	X	1,5	0	NA C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	X		0	C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	X	3	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6	X	0	Se evidencian elementos de aseo no se encuentran en un lugar específico en área del segundo piso. C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 242/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	X	0	Se evidencia fechas en acuerdo con presencia de oxido. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS21C 008179

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
93	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Los hallazgos identificados y registrados corresponden a la presente inspección de vigilancia que no aplica guardan. Establece no maneja ningún tipo de residuo - establece no prepara alimentos. El propietario establece no tiene diario industrial y antisepticos no vende productos cárnicos empacados ya que solo comercializan carne fresca.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de octubre del año 2023 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Camila Ken Moreno	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026242911	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Yeni Canales	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1033719821	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

OFICIO COMISORIO No. 7303-2672-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
JOSE RICARDO CARRANZA RODRIGUEZ/ CARNES FINAS SAROVA COD. 131AC	CL 42 H SUR No 78 C - 28 BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 24 AL 25 DE JULIO DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
JULIO CESAR SANCHEZ REY	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
DIEGO FABIAN CARDENAS CARDENAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá el día 21 DE JULIO DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Jon Ricardo Carranza
Cédula 79.569.824 BC
Cargo Gen. Operativo
Fecha 24. 7. 2023

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007

Código: IVC-INS-FM104 — Versión: 02 — Fecha de Emisión: 2021/11/16

Lugar y fecha	BOGOTÁ D.C. 2023-07-24 y 25

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

	JOSE RICARDO CARRANZA RODRIGUEZ CARNES FINAS SAROVA		
Dirección	131 AC	Nit	79569824-2
	CL 42 H SUR No. 78 C -28		
Ciudad	BOGOTA. D.C.	Departamento	BOGOTA. D.C.
Teléfono	3108177345; 3166219695	E-mail	ricardocarranza09@hotmail.com
Representante Legal	JOSE RICARDO CARRANZA RODRIGUEZ		

Líneas de producción:

Especificación sobre el que realiza (Cárnicos)	Carne	Especies	BOVINA
Días de la semana (relacione los días: ej. Lunes, Miércoles, Sábado)	MARTES Y JUEVES 07:00 A 16:00	Número de turnos por día	1
Producción día (Ton)	0.3		
Almacenamiento de producto acondicionado (Ton)	Refrigerado: 2	Congelado:	N.A.

II. OBJETO DE LA VISITA

Nombre del Grupo	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS -GTTCO2	Oficio Comisorio No	7303-2657-23

REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO AL ESTABLECIMIENTO JOSE RICARDO CARRANZA RODRIGUEZ CARNES FINAS SAROVA BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013 IVC PLAN TRIMESTRAL.

III. INFORMACIÓN DE LA ÚLTIMA VISITA DE IVC CON SEGUIMIENTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD	2022-01-25	Porcentaje obtenido:	99,03%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Favorable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
Favorable con requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No aceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto

V. RESULTADOS DE VISITA, HALLAZGOS Y CONTROL DE PROCESO

ASPECTO A VERIFICAR ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.1 Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2 Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3 Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4 Ventilación	A	3	3,0	
1.5 Iluminación	A	4	4,0	
1.6 **Instalaciones sanitarias**				
Vestuarios y vestieres*	A	4	4,0	
Servicios Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8 Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9 Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10 Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11 **Personal manipulador**				
Estado de salud*	A	6	6,0	
Capacitación	A	6	6,0	
Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12 **Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1 Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2 Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3 Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13 **Área de acondicionamiento**				
1.13 Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	

1.14	**Area de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
	...isitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
	...equisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
	Area de despacho				
	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
	...isitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
	...ras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**147,0**	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
	...arrollo de los POES	A	6	6,0	
	...mentación de los POES *	A	8	8,0	
	...Seguimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
	...iones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40,0**	
4	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
	...ado del producto terminado	A	6	6,0	
	...ación Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**259,0**	

* Items que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los items evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES IDENTIFICADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

EL PORCENTAJE TOTAL DE CUMPLIMIENTO ES EL SIGUIENTE:

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	147	100,00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	**259**	**259**	**100,00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	**100,00%**	**CONCEPTO SANITARIO**	**FAVORABLE**

...anvima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA

NOTIFICACIÓN DEL ACTA

...a se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 25 del mes de JULIO de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

FIRMAS FUNCIONARIOS VISITA

Firma		Firma	
Nombre	JULIO CESAR SANCHEZ REY	Nombre	DIEGO FABIAN CARENAS CARDENAS
Cédula	1[illegible]889	Cédula	79957781
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS-GTTC02	Dependencia	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS- GTTC02

Consultó		Firma:	
		Nombre:	
		Cédula:	
		Cargo:	
		Dependencia:	
Firma		Firma:	
Nombre	JOSE RICARDO CARRANZA RODRIGUEZ	Nombre:	OLGA LUCIA GUZMÁN
	79569824	Cédula:	51994863
	GERENTE OPERATIVO	Cargo:	GERENTE ADMINISTRATIVA
Firma		Firma:	
Nombre		Nombre:	
		Cédula:	
		Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Le informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página ... en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número **AS04N 041488**

E.S.E.: Subred | Fecha: 27 | 02 | 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
344752	AS0009603C	SAIUED-1-8

Razón social: Granja Marina Fish Market SAS

Nombre del establecimiento: Granja Marina Fish Market

NIT: 901290954 2 | Sede: Unica

Dirección: Cl 69 20 49

Ubicación: No Aplica

Localidad: Bosa Unidos | UPZ: Alcazares

Barrio: Colombia | Teléfonos 7450395

Correo electrónico para notificación*: granjamarinafish@gmail.com

Nombre propietario: Granja Marina Fish Market SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901290954 - 2

Nombre representante legal: Miguel Aya Jimenez

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 11306222665

Dirección de notificación: Cl 69 20 49

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☑ NO ☐ 3402067

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio de Pescado y productos de Mar

Tipo de establecimiento: Expendio de Pescado

Número de trabajadores: 4 | Horario: Diurno ☑ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☑ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	22 04 2023	Favorable	☐		75.25%
		Favorable con requerimientos	☒		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	(2)	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	En area de pesca de filetes se evidencian uniones redondeadas entre pared y piso con deterioro en algunas zonas, alrededor del sifon de drenaje y en su interior las superficies porosas. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	(0,75)	0	En area de almacenamiento de canastillas se evidencia poca iluminacion C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	(3)	1,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8.5	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	Se evidencia cava de congelacion con deterioro en piso C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	(2,5)	0	Faltan soportes de idoneidad de capacitador de alimentos, falta implementar capacitaciones en temas de limpieza en zonas de almacenamiento. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12,5		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	(5)	2,5	0	C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	(1,25)	0	Se evidencian residuos líquidos fuera del área de lavado de objetos de aseo C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	(1,25)	0	No evidencian un área señalizada y ordenada para el almacenamiento de residuos reciclables C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(8)		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	(3)	0	Falta limpieza en puertas de refrigeración, en pisos de este y a salidas, también en zona de almacenamiento pisos y rincones de este C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	(2)	0	registros de limpieza no coinciden con la evidencia en cava congelación y zona de almacenamiento, registros no se encuentran al día y falta implementar los registros del manejo de residuos **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20.5	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	(4)	0	En área de almacenamiento se evidencia utensilios, objetos en desuso, zonas no señalizadas, piso y paredes en material no higiénico **C**
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360; 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.	(9)	4,5	0	**NA C**
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	(8)	4	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			21	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	(5)	2,5	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04N 041488

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (selecciona con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento	
81.5%		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	✓	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializan hallazgos. No se socializan acuerdo 634/15 no generan grasa integrales usados, 588/15 no expenden comida Rapida, 570/14 no expenden alcohol industrial antiseptico. Se anexa formato de visita AS04N 776648

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de 02 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Andrea del Pilar Mendoza Velasquez	Nombre:
Tipo de documento: C	Tipo de documento:
Número de documento: 52929597	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Felisa Espitia Montoya	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ✓ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 30762354	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ✓	Firma:
Firma: Felisa Espitia M.	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario".

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14N 117648	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 27 02 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOLN04 9UX9

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Arroz Perbolizado	Camaron de Cultivo 26-30 PNQ	Alcaparras en Vinagre
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	NSA-003077-2017	RSA-002687-2023	RSIN23112906
Marca:	Doña Pepa	Pesquería mercado Gourmet	Alfa
Presentación y Contenido neto:	bolsa x 1000g	bolsa x 450g	frasco x 250g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14N 117648	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 27 02 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: ASOLN04 9UX9

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.8. (Res. 1506/2011)	C		NA		NA	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.8.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.8 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		NA	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14N 117648	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 27 02 2024
		ACTA DE VISITA NÚMERO: 1350 N 0.47483

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión "sabor artificial". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Andrea del Pilar Montoya Velasquez	Nombre: Felisa Espitia Montoya
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[ ] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 52923592	Número de documento: 39762354
Profesión u oficio: Ultrasonografia Tecnologa Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma: Felisa Espitia M.

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

El portador de este carnet se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con una duración de 10 horas de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 Art 12 y Art 13.

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO M.

ING. DE ALIMENTOS - BPM MANAGEMENT

REGISTRO PROFESIONAL Nº 439883

CONTACTO: 3194023581

TELEFONO FIJO: 204-7472

BPMASESORIASYCONSULTORIAS@GMAIL.COM

CAPACITACIONES DE CALIDAD

BPM MANAGEMENT

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

¡Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Carnet Manipulación de Alimentos.

Certifica que:

Jaiber Hernán Rodríguez Díaz

Nº identificación:

c.c. 1.032.404.021 Bogotá

Se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación

continua con una intensidad de 10 horas

DESDE: 30 OCTUBRE 2023 HASTA: 30 OCTUBRE 2024

CÓDIGO: 044-20

BPM MANAGEMENT

BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT 1033739633-6

Fecha: 30 OCTUBRE de 2023

CERTIFICA QUE: Jaiber Hernán Rodríguez Díaz

IDENTIFICACIÓN: c.c. 1.032.404.021 Bogotá

CÓDIGO: 044-20

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas. RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART 12 y ART 13.

La presente certificación se expide a los 30 días del mes de Octubre del 2023

BPM MANAGEMENT

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
BPM Management
NIT 1033739633-6

	BPM MANAGEMENT							Código: SGC-FRCCP
	REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE							Versión: 03
	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 MINISTERIO DE SALUD							Fecha Elaboración: Marzo 2022
	DURACIÓN			10 HORAS				Pág.: 1 de 1
NOMBRE:	Jaiber Hernán Rodríguez Díaz			IDENTIFICACIÓN		c.c. 1.032.404.021 Bogotá		
FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO		FIRMA
-OCT-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674	1. Higiene Básica	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://forms.gle/vLSoWQ1AsWpnEZ9h9	Adquirir conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma RES 2674		
		2. Higiene Alimentos	30 MIN					
		3. Higiene Manipulador	30 MIN					
		4. Lavado de Manos	30 MIN					
-ENE-2024	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://forms.gle/uCGSCvEvqwWLB	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación		
		2. ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	120 MIN					
-AGO-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/YEYtuWpLJrvMJ5	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos		
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN					
		3. Desinfección	30 MIN					
		4. Tipos de Desinfección	30 MIN					
-JUL-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/1aZxqcs5MHC3G45	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.		
		2. Control de Plagas	30 MIN					
		3. Fumigación	30 MIN					
		4. Hermeticidad	30 MIN					
		5. Metodos de Conservación	30 MIN					
TOTAL HORAS			10 HORAS					

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ
ING. DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL N° 629892
BPM MANAGEMENT NIT. 1.030.739.633-6

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de Calidad
NIT. 1.030.739.633-6

DR. PEDRO A. OJEDA CAMARGO

CARRERA 21 No. 26 A 36 SUR. TEL. 3661723
sjcupacional@hotmail.com
Código del prestador de servicios de salud: 110011700

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Noviembre /11/2023

NOMBRE DEL TRABAJADOR: Javier Hernandez Rodriguez Diaz

IDENTIFICADO CON EL DOCUMENTO No. 1032404021 DE Bogotá

SE CERTIFICA QUE EL CITADO PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO CONTAGIOSA, NI SISTEMICA, PIEL Y UÑAS NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA DERMATOLOGICA Y SE ENCUENTRA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

EXAMENES PARACLÍNICOS: Apto para Manipulador de alimentos.

OBSERVACIONES:

Atentamente,

Dr. Pedro A. Ojeda Camargo
Médico U. Nacional
R.M. # 7117 D. C.

FIRMA Y SELLO

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1032404021

NOMBRE

JAIBER HERNAN RODRIGUEZ DIAZ

FECHA DE NACIMIENTO

25-01-1987

GRUPO SANGUINEO Y RH

A+

FECHA DE EXPEDICION

02-05-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTA D.C.

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	02-05-2033	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	25-09-2031	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS	25-09-2024	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03005710498

Salmon Superior

REGISTRO DE ENTREGA Y RECIBO DE ELEMENTOS PROTECCIÓN INDIVIDUAL

NOMBRE Y APELLIDOS: Helman Rodriguez

CARGO: Conductor

CEDULA:

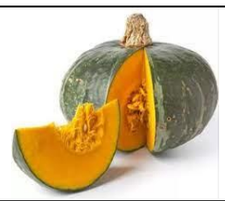
FIRMA:

Fecha	Elementos entregados	Cantidad	Talla	Color	Marca	Estado	Firma empleado	Fecha de siguiente entrega	Observaciones
19/08/22	Overol	1	L	Blanco	X		Jaiber	19/08/23	Deteriorado
	Tapabocas A	2		Azul	X		Jaiber		
	Tapabocas B	2		Blanco	X		Jaiber		Le hace falta
26-04-23	Pantalon	1		GRIS	X	X	Jaiber		Deteriorado
	Chaqueta	1		GRIS	X	X	Jaiber		
	Camisa	1		GRIS	X	X	Jaiber		Deteriorado
13-03-23	Gorra	2		GRIS	X		Jaiber		
	Guantes	1		NEGRO	X		Jaiber		
03-03-23	Camibuzo	2	L	blanco	X		Jaiber		
	Otro	1	42	azul	X		Jaiber		
	Tapabocas	1		azul	X		Jaiber		
	Jean	2	34	azul	X		Jaiber		
18-05-23	Tapabocas	2	-	A-B	X		Jaiber		
04-10-23	Pantalon	1	34	azul	X		Jaiber		
	Camibuzo	2	L	blanco	X		Jaiber		
	Botas	1	41				Jaiber		

FICHAS TECNICAS LOTE 1 FRUTAS Y VERDURAS Y HUEVOS

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGRAS
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáces que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes.
Tipo de envase	Caja plástica
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	consiste en un procedimiento para producir Agraz a partir de jugo de uva verde usando la tecnología de uso corriente en una bodega vitivinícola moderna, unido a un proceso de estabilización microbiológica. El proceso completo no supera los dos meses, ya que no requiere fermentación ni almacenamiento en cubas. Es un proceso bastante sencillo, de corta duración y que se complementa muy bien con la vendimia, ya que antes de su inicio la elaboración de Agraz ha concluido. La obtención de Agraz mediante este proceso permite su mantenimiento por largos periodos de tiempo
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de agraz proporciona 4% del valor diario de vitamina C recomendado. La vitamina C ayuda a fortalecer el sistema inmune, ayuda a sanar las heridas, promueve la producción de colágeno y aumenta la absorción de hierro vegetal
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	
ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUACATE
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	*AGUACAT. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde moderado e interno amarillo claro brillante.* *Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio.* *El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad*
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El aguacate recibido en la planta es desprovisto manualmente de tallo y semilla. Una vez que se ha terminado la labor anterior, se traslada por medio de una cinta transportadora hasta la lavadora, donde la fruta es desprovista de las impurezas que se encuentran adheridas a su corteza.
PORCION RECOMENDADA	Para llevar una dieta saludable y no aumentar de peso, la cantidad recomendada de aguacate es de medio aguacate al día, o uno entero si se trata de una fruta pequeña.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	AHUYAMA O ZAPAYO
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	*AHUYAMA. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco.*
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	*La auyama se siembra en conucos en suelos sin preparación de tierras, donde después de la deforestación y quemado de la vegetación se espera a que comiencen las lluvias para hacer la siembra de la auyama*
PORCION RECOMENDADA	*La calabaza asada tiene 35 calorías por cada 100 gramos, la calabaza cocida tiene 56 calorías por cada 100 gramos y la calabaza hervida 20 calorías por cada 100 gramos.*
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI AMARILLO
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos 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. Variedad Ají Amarillo. Color Amarillo. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se siembra perfectamente a partir del mes de Julio-agosto, los requerimientos de temperaturas óptimas menores de 25°C para que el producto cosechado sea turgente y bien anaranjado, caso contrario se producen frutos deformados y de mala calidad.
PORCION RECOMENDADA	El ají amarillo promueve una piel saludable, actúa como una quema grasa natural y protege nuestro estomago al incrementar la secreción de ácido gástrico. PORCION DE 39 GR
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI CHIRCA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una variedad silvestre del ají piquín, también pertenece a la especie Capsicum annuum. Es cultivado en Cundinamarca. con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI ROCOTO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	VARIEDAD AJI ROCOTO. COLOR ROJO. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina.
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají normalmente se propaga por siembra. Espere a que las semillas germinen después de la siembra. Estas plántulas se pueden trasplantar por primera vez después de que le salgan 4-5 hojas a cada plántula. La distancia entre plantas debe ser de 5 cm.
PORCION RECOMENDADA	Solo debe tomar una bebida helada, llevarse una pizca de sal a la lengua o beber un vaso de leche para neutralizar la irritación
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJO FRESCO LIMPIO
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero.
Tipo de envase	Malla, canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ajo se puede sembrar en surcos o en camas, con diferentes anchuras; lo que dependerá de la población por hectárea y el método de riego que se empleará. En superficies pequeñas que fluctúan entre 1 y 3 ha, la siembra generalmente se efectúa de forma manual, donde debe contemplarse la posición de las semillas.
PORCION RECOMENDADA	cuatro gramos (uno o dos dientes) para adultos de ajo crudo al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALBAHACA
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. Vitaminas c, d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estragol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hematomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para plantar una albahaca es sencillo, sólo con un poco de sol y regarla frecuentemente es suficiente. Es una planta anual hay que plantar una nueva todos los años. Es posible cosechar albahaca durante todo el año. Para sembrar la albahaca es ideal hacerlo en primavera
PORCION RECOMENDADA	consumir hasta 2 o 3 cucharadas de hojas frescas al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALCACHOFA
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Contienen carbohidratos, inulina, fibra, vitaminas B1, B2 y C
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La alcachofa se reproduce normalmente por vía vegetativa mediante zuecas o palos. Las zuecas, estacas o palos son la parte basal de brotes que han producido capítulos y que se utilizan para plantación tras una desecación previa de la planta madre.
PORCION RECOMENDADA	es recomendable tomar unas 2 o 3 raciones semanales, ya que se deja hueco para otros alimentos también muy beneficiosos que nos aportarán otros nutrientes muy necesarios en nuestras comidas y cenas saludables
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	APIO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El apio es rico en agua, vitaminas A, B, C y K, ácido fólico, fibra y potasio, principalmente; pero, ¿cómo estos elementos benefician a nuestro cuerpo? Ayuda a bajar de peso: Ya que el apio está compuesto en gran parte por agua y a que es rico en fibra, favorece la pérdida de peso y a reducir el apetito.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se realiza manualmente con ayuda de un cuchillo, cortando la planta un poco por debajo de la superficie del suelo para así levantar la corona con la base de las hojas adheridas. Luego se recortan los hijos y las hojas exteriores de mayor tamaño, se lavan y se empacan en cajas universales.
PORCION RECOMENDADA	Especialistas recomiendan consumir de 3 a 5 porciones de apio cada día. Por otro lado, agregan, es rico en aceite esencial con selineno, cimol y limoneno y contiene además cumarinas, un glucósido, la apiína, apigenina, vitamina C y sales minerales (hierro, fósforo, manganeso y calcio)
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARANDANOS
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La vitamina C que contienen los arándanos te ayudará a evitar los molestos resfriados y a aliviar los síntomas gripales. Los arándanos deshidratados pueden ser empleados para tratar la diarrea, así como para tratar trastornos oculares, incluidos la poca visión nocturna, fatiga ocular y miopía.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El arándano debe cosecharse a mano, seleccionando el grado de madurez óptimo para ello. En una temporada productiva, cada planta puede producir hasta 8 cosechas. La planta del arándano se mantiene en reposo vegetativo durante el invierno, de manera que en primavera vuelve a comenzar su ciclo.
PORCION RECOMENDADA	la nota recomienda ingerir 150 gramos de arándanos diarios.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARRACACHA
CANTIDAD	75
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una Raíz alimenticia similar a la patata, con mayor aporte nutricional, su sabor es característico, un poco dulce, agradable al paladar, es versátil, se utiliza para preparar sopas, guisos, cremas, postres, pasteles, dulces y mucho más.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta de arracacha inicia la emisión de raíces alrededor de los 10 días después de la siembra. Alrededor de los 40-45 días de siembra se inicia el surgimiento de las raíces reservantes que crecen en longitud hasta los 5-6 meses de edad, después el crecimiento se da en diámetro.
PORCION RECOMENDADA	es importante que la sea una porción pequeña, entre 80 a 100 g en el almuerzo o en la cena
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

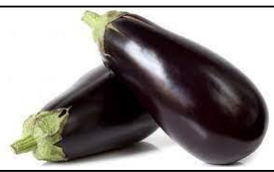
ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE DESGRANADA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aportan potasio, fósforo, calcio, hierro, fibras, azúcares, hidratos de carbono y proteínas, además de vitamina A. Está recomendado para diabéticos y ayuda a eliminar el colesterol. También tiene un efecto tranquilizante, beneficioso para el sistema nervioso y para conciliar el sueño
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La arveja es una especie de germinación hipogea, o sea, los cotiledones permanecen bajo el suelo. Así, una vez iniciado el proceso de germinación aparece la plúmula en primer lugar y, luego, el primer par de hojas verdaderas.
PORCION RECOMENDADA	Una ración de 100 gramos enlatados contiene 66 calorías, en cambio cuando son hervidas solo aportan 43 calorías.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	BANANO CRIOLLO
CANTIDAD	80

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BANANO CROLLO Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. Color amarillo brillante y puntas verde pálido, Sabor y aroma característico, Consistencia firme y apariencia homogénea.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las plantas de banano se reproducen asexualmente brotando vástagos desde un tallo subterráneo. Los brotes tienen un crecimiento enérgico y pueden producir un racimo maduro en menos de un año. Los vástagos siguen brotando de una única mata año tras año, lo que hace de los bananos un cultivo perenne.
PORCION RECOMENDADA	consumir entre 1 y 2 por día. Aprovecha sus beneficios y experimenta diferentes formas de disfrutarlas en tu dieta diaria.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	BATATA O CAMOTE
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BATATA O CAMOTE Ipomoea batatas, llamada comúnmente batata,1 papa dulce, patata dulce,2 camote,3 moniato4 o boniato,5 es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El camote se cultiva por propagación vegetativa. Los agricultores toman los esquejes-semilla de las lianas, que luego se enraízan, crecen y forman nuevas raíces reservantes. En algunos climas más fríos, donde las lianas no desarrollan mucho, los agricultores siembran las raíces.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 124 g de batata proporciona 12,8 mg de vitamina C. Las pautas actuales recomiendan una ingesta diaria de 75 mg de vitamina C para mujeres adultas y 90 mg para hombres adultos.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	BERENJENA
CANTIDAD	45
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BERENJENA La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las primeras frutas de berenjena pueden estar listas para cosecharse de 65 a 80 días después de la fecha de trasplante. Luego de que la flor de berenjena abre completamente y se poliniza, tomará de 25 a 40 días para que la fruta que se forme de ella esté lista para ser cosechada
PORCION RECOMENDADA	La berenjena no se debe comer cruda, ya que contiene sustancias tóxicas que se eliminan al cocinarla. Es recomendable no pelar la berenjena, ya que la piel contiene nutrientes importantes. Existen berenjenas de diferentes colores, como la berenjena blanca o la berenjena amarilla, o la más habitual, la morada
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROCOLI
CANTIDAD	40
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	BROCOLI Rassica oleracea var. italica, el brócoli,1 brécol2 o bróquil3 del italiano broccoli (brote), es una planta de la familia de las brasicáceas. Existen otras variedades de la misma especie, tales como: repollo (B. o. capitata), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. gongylodes) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino o kai-lan (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El brócoli crece mejor en suelos con buen drenaje que tienen buenas características de retención de agua. Si usted cultiva brócoli en suelo arenoso, la irrigación es importante para el óptimo crecimiento de la planta y el desarrollo adecuado de la cabeza principal y del brote lateral
PORCION RECOMENDADA	se recomienda incorporar a la dieta de una a tres porciones de brócoli u otras crucíferas a la semana, aunque los mejores resultados de los estudios con brócoli hablan de tres a cinco porciones semanales de 100 a 150 gramos
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALABACIN VERDE
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El peso ronda los 200 o 300 gramos, según el calibre. La piel es de color verde oscuro, a veces casi negra, a menudo moteada con marcas blancas o amarillentas. Es fina y comestible, endureciéndose a medida que el fruto se deja crecer más. Suele conservar una especie de pedúnculo en un extremo que no es más que la unión con la planta, y es comestible.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cultivar Calabacín: Se siembra de febrero a junio. Sembrar 3-4 semillas / golpe. Cuando las plantas alcancen 15 cm
PORCION RECOMENDADA	El calabacín es un alimento ideal debido a su bajo contenido calórico: 100 gramos de calabacín apenas tienen 20 calorías.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARAMBOLO
CANTIDAD	24

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta fruta se caracteriza por un bajo aporte en hidratos de carbono, lo que hace de ella un buen alimento para ser tomado por personas que padecen de diabetes, así como por ser rica en potasio. lo que la hace idónea para la hipertensión arterial y afecciones tanto de vasos sanguíneos como del corazón.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se adapta a suelos desde arenosos hasta arcillosos siempre y cuando tengan un buen drenaje, pH de 6-7. Los suelos deben ser bien drenados. Las localidades donde el agua suele encharcarse después de una lluvia por períodos de 12 horas o más, no son adecuadas para la carambola.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 100 gramos de carambola proporciona el 52% de su ingesta diaria recomendada. Además, esta es esencial para fortalecer el sistema inmunológico, proteger contra enfermedades y promover una piel saludable
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CANTIDAD	450
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fruto en forma de Bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas tunicadas al interior ricas en agua y otros nutrientes, tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos, discoidales, forma de peonza, piriforme, con diámetros desde 5 a 12 cms. Es utilizada en consumo fresco, salsas, ensaladas, sopas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La propagación o producción de plántulas para la siem- bra de la cebolla cabezona se realiza mediante el mé- todo asexual, utilizando bulbos o por el método sexual a partir de semilla, siendo este último el más utilizado en el caso de variedades o híbridos.
PORCION RECOMENDADA	De cualquier manera, como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

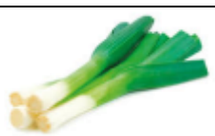
ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA ROJA
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Llamada también cebolla morada según el tono particular del cultivo en concreto, esta es una de las variedades de cebolla destaca fuertemente por su llamativo color, que se mantiene tanto en el interior como en la piel. Es una variedad de gran capacidad antioxidante y de alto grado de conservación, con un menor contenido de agua que las cebollas más comunes.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La propagación o producción de plántulas para la siem- bra de la cebolla cabezona se realiza mediante el mé- todo asexual, utilizando bulbos o por el método sexual a partir de semilla, siendo este último el más utilizado en el caso de variedades o híbridos.
PORCION RECOMENDADA	como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA Allium fistulosum, comúnmente llamada), cebolla larga, cebolla en rama o cebolla junca (en Colombia) Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 3 cm.

	Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y la exterior es seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cebolla requiere una variación de temperatura fresca durante la etapa de plántula y una temperatura moderadamente alta durante la formación del bulbo. A principios de su ciclo las plantas forman sus hojas y raíces, durante el final desarrollan los bulbos.
PORCION RECOMENDADA	como el consumo, aunque se use ampliamente, es relativamente bajo, unos 20-30 g/persona y día (una cebolla de unos 140-200 g a la semana), el aporte de minerales y vitaminas, excepto el de potasio o el de vitamina C si se come cruda, no es muy relevante en la dieta.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA OCAÑERA
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un producto que desde su denominación identifica una región, lo constituye la cebolla ocañera, una cebolla de bulbo roja, caracterizada por su pungencía o sabor picante, que además es utilizada para la elaboración de los encurtidos de cebollitas ocañeras.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cebolla es una planta bienal que completa su ciclo biológico en dos etapas: vegetativa y reproductiva. En la etapa vegetativa, que tiene lugar el primer año de la siembra, da origen a la formación del bulbo. En la segunda etapa, que se da en el segundo año, a partir del bulbo, la cebolla florece y produce semillas.
PORCION RECOMENDADA	como la mayor parte de las hortalizas tiene una gran proporción de agua (90%) por lo que el aporte calórico es muy bajo, unas 40 kcal por 100 g de parte comestible cuando se consume cruda
VIDA UTIL	5 DIAS

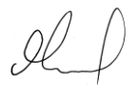
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA PUERRO
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se adapta bien a la mayoría de las condiciones climáticas, siendo bastante resistente al frío. Aun así, le convienen zonas con climas templados y suaves, con una buena humedad. Si nos encontramos en una zona de mucho calor, le buscaremos una zona sombreada.
PORCION RECOMENDADA	es una verdura de bajo valor energético, 100 g de puerro crudo aportan menos de 40 kcal.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

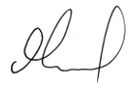
ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLIN VERDE
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cebollín es una planta que puede aportar muchos beneficios a la salud, gracias a que es rico en vitaminas, minerales, fibra y ácido fólico. Ayuda a regular los niveles de colesterol en sangre y colabora también con el buen funcionamiento del sistema circulatorio
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Tipo de suelo: debe ser suelto, con materia orgánica, con buen drenaje sin sombra o media sombra. Se trasplanta a los 45 o 55 días después de la siembra en el semillero (Cuando las plantas tengan 3 a 4 hojas), la distancia de siembra es de 15 cm. entre plantas y 30 cm. entre surcos.
PORCION RECOMENDADA	Hay 30 calorías en Cebollin (100 g)
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Originario de Europa y América, el champiñón es fuente de vitaminas del Grupo B y D además de minerales como el potasio, el fósforo y el hierro, entre otros. Esta composición lo convierte en un posible aliado en la prevención de enfermedades como el cáncer, la diabetes o el deterioro cognitivo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al no tener semillas, los champiñones crecen a partir de esporas. Las esporas, al encontrar las condiciones adecuadas de humedad, germinan y producen hifas, las cuales se ramifican y forman una masa llamada micelio.
PORCION RECOMENDADA	Consumir hasta 3 porciones de champiñones al día puede ser beneficioso para la salud sin causar efectos secundarios negativos.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

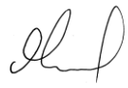
ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON PORTOBELLO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un hongo impresionante en su tamaño y apariencia, de sabor y aroma fuerte y de color café, con una textura densa y carnosa. El diámetro de su botón puede alcanzar los 15 cm, es la forma madura del Crimini.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al no tener semillas, los champiñones crecen a partir de esporas. Las esporas, al encontrar las condiciones adecuadas de humedad, germinan y producen hifas, las cuales se ramifican y forman una masa llamada micelio.
PORCION RECOMENDADA	Consumir hasta 3 porciones de champiñones al día puede ser beneficioso para la salud sin causar efectos secundarios negativos.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUGUAS
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al igual que los cubios, las chuguas son una buena fuente de carbohidratos, ricas en agua, vitamina C, proteínas, fibra y minerales. Cuentan con propiedades cicatrizantes y en la región andina se han usado desde siempre para proteger la piel.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	tubérculos se siembran directamente en el sitio en que se recogerán, en un suelo bien preparado y no se trasplantan para evitar que desarrollen unas raíces bifurcadas. No obstante, a algunos jardineros les gusta trasplantar las remolachas, cuando las plantas han desarrollado cuatro o cinco hojas.
PORCION RECOMENDADA	Aporte nutricional: los cubios son una fuente de vitaminas y minerales esenciales, como la vitamina K, el magnesio y el potasio, que son necesarios para el buen funcionamiento del cuerpo. 9. Hidratación: los cubios contienen una buena cantidad de agua, lo que contribuye a la hidratación del cuerpo.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cilantro es una hierba sumamente versátil de la que se aprovecha todo: sus hojas, frutos, raíces y semillas. Se utiliza ampliamente en la cocina mediterránea, oriental, caribeña, italiana, latinoamericana, etc., para realzar el sabor de guisos, salsas, sopas, aderezos de ensaladas, carnes y pescados.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cilantro se cosecha cuando las plantas tienen entre 10 y 15 cm. de altura. Se realiza a los 40 – 60 días tras la siembra y hasta los 4 meses en el caso de la semilla madura. Se recolecta fresco para utilizar en gastronomía. También pueden secarse las hojas o bien congelarse para su uso posterior
PORCION RECOMENDADA	Lo ideal es consumir una taza al día. Al igual que otras especias medicinales, la recomendación es no beberlo en exceso.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO CIMARRON
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, es una hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae Color verde intenso, mata fresca y uniforme.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las semillas son muy pequeñas y, por lo tanto, deben sembrarse en suelo húmedo con poca o ninguna cobertura. Las semillas germinan

	de tres a cuatro semanas después de la siembra. Ralee según sea necesario para que quedne de 12 a 15 cm entre plantas
PORCION RECOMENDADA	Lo ideal es consumir una taza al día. Al igual que otras especias medicinales, la recomendación es no beberlo en exceso.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO NATURAL
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	COCO NATURAL El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las flores femeninas nacen en la base de las ramificaciones, mientras que las masculinas se encuentran arriba. Después de su fecundación las flores se transforman en drupas ovoides, componiéndose cada una por una semilla. Esta semilla es el coco, cuya envoltura fibrosa se deseca y se endurece al acercarse a la madurez.
PORCION RECOMENDADA	Se debe cuidar la porción, ya que un exceso dará energía de más. Se recomienda el consumo de 30g de coco rallado diarios (3 cucharadas al ras).
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLIFLOR
CANTIDAD	20

UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	COLIFLOR Se trata de una planta que se reproduce por semillas y se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, desprenden un fuerte olor durante su cocción. De color blanco, libre de hojas, tamaño uniforme, peso promedio por unidad 1200 gramos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La coliflor tiene un alto contenido en fibra y agua, por lo que evita el estreñimiento y ayuda al correcto funcionamiento de nuestro organismo. Es una de las verduras más ricas en fibra, ya que encontramos 3 grde fibra por cada 100gr, que es el 10% de nuestras necesidades diarias.
PORCION RECOMENDADA	La coliflor es una verdura muy saludable y nutritiva que se puede comer varias veces a la semana, siempre que se respete la variedad y el equilibrio de la dieta.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO NACIONAL
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tiene vitamina A, B1, B2 y vitamina C. Además ayuda en la producción de glóbulos rojos y a la liberación de energía de las proteínas. La vitamina C, además de mejorar el sistema inmune, es un antioxidante natural para la piel, los huesos y el tejido conectivo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La multiplicación de árboles de durazno ha sido tradicionalmente por vía sexual (por semilla), donde ciertos árboles son seleccionados por alguna característica importante como la calidad del fruto; es decir, por su tamaño, color y contenido de azúcares.
PORCION RECOMENDADA	la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENELDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El eneldo es bueno para combatir flatulencias (es carminativo), antiespasmódico, y antidispéptico, en resumen, vuelve las digestiones livianas y evita molestias estomacales. Es un excelente diurético natural que ayuda a eliminar toxinas de nuestro cuerpo y tomarlo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es una hierba anual dulce y muy aromática de unos 60 cm de alto. Se pueden consumir hojas, flores y semillas. Se siembra a partir de la primavera y en hileras de 25 cm de distancia unas de otras, presionando las semillas contra el suelo. La germinación se produce a los 14 o 21 días.
PORCION RECOMENDADA	Las hojas frescas de eneldo se usan en ensaladas, platos de pescado y en salsas para acompañar el pescado.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPARRAGO X 500g
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Espárrago. Los espárragos son ricos en ácido fólico y betacarotenos importantes para prevenir enfermedades del corazón e hipertensión arterial, tienen propiedades rejuvenecedoras, ayudan a la vista y generan un cambio en el metabolismo con efectos adelgazantes, gracias a su alto contenido nutricional
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los espárragos deben cultivarse en suelos bien drenados que tengan buenas tasas de infiltración de agua y buena capacidad de retención de humedad. El suelo no debe ser compactado y el pH debe ser de 6,2 a 7,0. Los cultivadores deben evitar plantar espárragos en los campos donde se ha cultivado en años anteriores.
PORCION RECOMENDADA	Los espárragos tienen muy pocas calorías, entre 18-21 kcal, y un

	0% de materia grasa. También es un alimento bajo en hidratos de carbono, apenas tiene un 2%.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINACA
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las espinacas son una verdura excepcional y muy saludable. Su alto contenido en fibra nos hace mejorar el tránsito intestinal incluso nos protege el estómago evitando la úlcera gástrica. Rica en vitamina A, vitamina C, vitamina B, vitamina E y vitamina F y minerales como el hierro, potasio, magnesio, manganeso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cuanto a su cultivo, es una verdura, que necesita de un terreno fresco y un clima templado, para crecer. Se planta en hileras, que se encuentren al menos a 20 cm de distancia entre sí, de esta manera permite que las semillas germinen sin necesidad de competir por espacio.
PORCION RECOMENDADA	Como parte de una dieta balanceada: se recomienda consumir entre 1-2 tazas de espinacas al día. Para aprovechar sus beneficios nutricionales: las espinacas son ricas en vitaminas A, C, K, folato y minerales como hierro, calcio y magnesio. Por ello se recomienda consumir al menos 1 taza al día.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRAMBUESA ESTUCHE X 250g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son ricas en antioxidantes, ácido fólico y vitamina C. Saludable y nutritivas son las características de las frambuesas. Esta rica fruta se caracteriza por tener vitamina C, potasio, antioxidantes y fibra,

	con un bajo contenido de calorías y azúcares.
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La frambuesa pertenece a la familia Rosaceae y es un arbusto con tallo subterráneo, semileñoso, erecto y espinoso. El tallo cada año emite ramas aéreas conocidas como vástagos, las cuales se desarrollan durante el primer año y en el segundo año florecen, fructifican y mueren, siendo remplazados por nuevos vástagos.
PORCION RECOMENDADA	consumir 150 gramos de frutos rojos al día proporciona la cantidad necesaria de fibras y antioxidantes que el organismo necesita para funcionar de manera óptima.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fragaria, llamado comúnmente fresa o frutilla, es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. Agrupa unos 400 taxones descritos, de los cuales solo unos 20 están aceptados. Son cultivadas por su fruto comestible llamado de la misma manera, fresa o frutilla
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La fresa se arranca con el peciolo completo, ya que el tallo verde todavía cumple algunas funciones fisiológicas en la fresa. De esta manera mantendremos el fruto más tiempo. Una vez arrancadas, se ha de limpiar el fruto de estolones y hojas muertas, así como de suciedad que haya podido caer sobre el mismo
PORCION RECOMENDADA	Una ración media de fresas, 150 g, contiene 86 mg de vitamina C; mientras que una naranja mediana, de 225 g, contiene 82 mg. Si bien, en cualquiera de los dos casos, las ingestas diarias recomendadas para esta vitamina (60 mg), están más que superadas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA PULPA
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cuentan con un alto valor nutricional, siendo una fuente indispensable de fibra, vitamina A, E y C, proteínas, azúcar natural y agua. Te ayudan a ahorrar tiempo, ya que las pulpas no se tienen que pelar o filtrar para preparar un zumo, smoothie o jugo natural.
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se seleccionan fresas frescas y se someten a procesos de despedunculado, lavado, desinfección y trozado. Luego se añaden azúcar, CMC y ácido cítrico y se pasteuriza la mezcla. Finalmente se envasa la pulpa en bolsas de polietileno y se almacena refrigerada o congelada.
PORCION RECOMENDADA	tomar cuatro al día o, si son muy pequeñas, seis en cada comida. Kumar recuerda que la recomendación es tomar 200 gramos de fruta cada día pero que lo ideal que es que sean variadas.
MARCA	GRUMMAN
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL VERDE
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los frijoles y las legumbres contienen antioxidantes que ayudan a prevenir el daño celular y a combatir enfermedades y el envejecimiento. La fibra y otros nutrientes benefician el aparato digestivo y pueden incluso ayudar a prevenir los cánceres digestivos.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se siembra en surco. Toma 10 a 20 centímetros de distancia entre mata a mata y 50 a 60 centímetros de distancia entra surco y surco. Siembra directa: En una parte, siembre de 3 a 4 semillas y

	ponga de 2 a 3 centímetros de capa de tierra.
PORCION RECOMENDADA	1/3 de taza sirve bien a una persona. Si los frijoles serán el plato principal, una taza llena rinde una porción individual.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUTE
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es el nombre genérico para distintos granos o legumbres cocidos en agua, consumidos en varias zonas del continente americano. Mote de maíz cocido, ingrediente principal de la patasca
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Él mute se compone de granos de maíz desgranados, descascarillados y cocidos. Puede comerse solo, pero también aporta una gran textura a sopas, ensaladas y otras preparaciones.
PORCION RECOMENDADA	Él mute se compone de granos de maíz desgranados, descascarillados y cocidos. Puede comerse solo, pero también aporta una gran textura a sopas, ensaladas y otras preparaciones.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nombre científico es “Annona muricata”, pero se la conoce con el nombre común es de: Guanábana, Catoche, Anona de México, Graviola, Anona de la India, Mole, etc. de altura. Hojas oblongo-elípticas a oblongo-ovadas, de 6 a 12 cm de largo por 2,5 a 5,0 cm de ancho, glabras

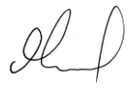
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La guanábana usualmente se propaga por semilla y debe comenzar a producir fruto en 3-5 años. Las semillas, sembradas en camas y mantenidas con humedad deben germinar de 15 a 30 días después de sembradas. La guanábana prefiere suelos ricos y con buen drenaje, pero puede cultivarse en suelos ácidos y arenosos.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de guanábana proporciona 12% del valor diario de fibra soluble recomendado.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA PULPA
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nombre científico es “Annona muricata”, pero se la conoce con el nombre común es de: Guanábana, Catoche, Anona de México, Graviola, Anona de la India, Mole, etc. de altura. Hojas oblongo-elípticas a oblongo-ovadas, de 6 a 12 cm de largo por 2,5 a 5,0 cm de ancho, glabras
Tipo de envase	Estuche en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La materia prima es recepcionada en planta, sometida a una selección y clasificación, lavado y desinfectado, precocción, pulpeado (para las pulposas) y extracción del jugo (para las jugosas) con lo cual se obtiene la pulpa o jugo.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de guanábana proporciona 12% del valor diario de fibra soluble recomendado. La fibra soluble ayuda a bajar el colesterol, promueve la buena digestión y la salud intestinal. El valor diario de fibra soluble recomendado para las mujeres es 25 gramos, mientras que para los hombres es 38 gramos
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
MARCA	CRISAN
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUASCAS
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta hierba se usa principalmente para sazonar el ajiaco, sopa tradicional cundiboyacense. Tiene propiedades cicatrizantes y antiinflamatorias. También, la infusión de las hojas sirve para aliviar problemas digestivos relacionados con el hígado.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	necesitarás semillas de guasca y tierra fértil. Planta las semillas en la tierra y cúbrelos con una fina capa de tierra. Riega suavemente y coloca la maceta en un lugar cálido y soleado. A medida que la planta crece, asegúrate de regarla regularmente y de asegurarte de que la tierra esté siempre húmeda.
PORCION RECOMENDADA	En la cocina, la guasca se utiliza principalmente en sopas y caldos, aportando un sabor único y delicioso. También se puede utilizar para dar sabor a carnes, especialmente a las aves, y para aromatizar bebidas y cócteles.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUAYABA PERA-COMUN
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nombre común: Guayaba Pera Roja, Guayaba cimarrona. Familia: Myrtaceae. Características: Este árbol puede alcanzar una altura máxima de 8 a 10 metros de alto. Sus frutos, aunque pueden ser variables en tamaños, por lo general tienen un diámetro de 10 a 12 centímetros de diámetro.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las guayabas maduran principalmente en los meses cálidos de verano con una cosecha más pequeña a principios del otoño. Para comerlas frescas, córtelas antes de que estén completamente maduras, pero para conservar las semillas, déjelas madurar en el árbol.
PORCION RECOMENDADA	Posee semillas en el interior de su pulpa que se ingieren. Lo ideal es consumirla sola, sin mezclar con otras frutas que puedan alterar sus óptimos niveles de azúcar.
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	GENGIBRE
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son un gran aliado contra la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares gracias a sus altos niveles de potasio y magnesio. · Constituyen un importante antioxidante, ya que contienen el 20 % de la vitamina C recomendada. Son muy efectivas para frenar el envejecimiento celular.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El jengibre es procesado empezando por las raíces que son cuidadosamente seleccionadas, lavadas y peladas. El proceso estipula un ligero tratamiento térmico que permite una conservación prolongada de la frescura del producto, así mismo da una óptima garantía del punto de vista microbiológico
PORCION RECOMENDADA	Se recomiendan consumir entre uno y dos gramos de jengibre al día para aprovechar todos sus beneficios y mejor fresco que en polvo, ya que contiene más gingerol.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABICHUELA
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son un gran aliado contra la hipertensión y las enfermedades cardiovasculares gracias a sus altos niveles de potasio y magnesio. · Constituyen un importante antioxidante, ya que contienen el 20 % de la vitamina C recomendada. Son muy efectivas para frenar el envejecimiento celular.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La siembra se realiza a golpes de entre 3 y 5 semillas que deben enterrarse a una profundidad no superior a los 3 – 4 cm. Veremos que las semillas empezaran a germinar a los 7-10 días
PORCION RECOMENDADA	Aunque no existe una cantidad exacta, se recomienda calcular alrededor de 75-100 gramos por comensal para asegurar una porción adecuada. Sin embargo, esto puede variar según los gustos y apetitos individuales
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIBIAS
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las ibias pertenecen a la clase Dicotyledonae, orden Geraniales, familia Oxalidaceae y al género Oxalis, es probablemente después de la papa, el tubérculo andino más conocido.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se siembran directamente en el sitio en que se recogerán, en un suelo bien preparado y no se trasplantan para evitar que desarrollen unas raíces bifurcadas. No obstante, a algunos jardineros les gusta trasplantar las remolachas, cuando las plantas han desarrollado cuatro o cinco hojas.
PORCION RECOMENDADA	Las chuguas cuentan con propiedades cicatrizantes y en la región andina se han usado desde siempre para proteger la piel. Tiene propiedades antiinflamatorias y antibacterianas, funciona como relajante muscular y tiene efecto digestivo.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIERBABUENA
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mentha spicata, conocida popularmente como hierbabuena, yerbabuena o menta de jardín, es una especie del género Mentha,

	una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La hierbabuena se reproduce fácilmente por rizomas, esquejes o partición de plantas. Se hacen hoyos a treinta centímetros de distancia a un lado del surco, en suelo húmedo, y se entierran uno o dos rizomas en cada uno. El rizoma o tallo se pone acostado a una profundidad de cinco centímetros y se tapa con tierra.
PORCION RECOMENDADA	El extracto de hierbabuena ha sido utilizado con mayor frecuencia por adultos en una dosis de 900 mg por vía oral al día durante un máximo de 90 días.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIGOS
CANTIDAD	17
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El higo es una fruta que proviene de una de las muchas variedades de cactus que existen en América Latina, países mediterráneos y en otras regiones desérticas del mundo. El fruto que se produce en Colombia es de forma ovalada y su piel tiene unas púas muy pequeñas casi imperceptibles.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	los higos son flores invertidas. Las higueras no florecen de la misma forma que lo hacen otros árboles frutales como los almendros o los cerezos. Las flores de la higuera crecen dentro de una vaina en forma de pera que luego madura hasta convertirse en la fruta que conocemos, el higo.
PORCION RECOMENDADA	Su carga energética, en combinación con su sabor, actúan en favor de un buen estado de ánimo. ¿Cuántos higos se recomiendan comer al día? Se recomienda consumir unos 30 gramos al día de higos. Lo que equivale a cinco unidades, aproximadamente.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	KIWI
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El kiwi es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa. Es originaria de una gran área de China, sobre todo de los bosques del valle del río Yangtsé. Introducida en Nueva Zelanda en 1904, fue cultivada desde entonces en muchas regiones templadas por su fruto comestible
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los kiwis crecen en las ramas de los arbustos de kiwi, de forma comparable a las uvas en las parras. Pero solo crecen si las condiciones son las adecuadas: un suelo fértil, húmedo y ligeramente ácido, y un clima soleado y sin demasiado viento. Un huerto para el cultivo del kiwi no se puede emplazar en cualquier lugar.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de kiwi recomendada es una pieza al día, aunque dado sus beneficios y virtudes, se pueden llegar a comer hasta dos porciones de kiwi, ya sea como merienda, en el desayuno o como postre después de comer.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAUREL FRESCOS
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las hojas de laurel se pueden usar frescas o secas, siendo más intenso el sabor de las secas. Las hojas se utilizan como condimento en muchas comidas, añadiéndose al comienzo de la cocción de guisos de carne, estofados, caldos de pescado, sopas de verduras y legumbres, porque cuanto más tiempo se hiervan mejor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El laurel se puede cultivar en una variedad de tipos de suelo, siempre que no estos no se inunden fácilmente. Si lo cultivas en el

	suelo, requerirás de un suelo bien drenado. También pueden afectarle los vientos invernales, por lo que, si se expone a estos, debe cultivarse en un lugar protegido.
PORCION RECOMENDADA	indican que consumir entre 1 y 3 gramos de hojas de laurel al día podría reducir la glucosa, colesterol y triglicéridos en pacientes con diabetes tipo II.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA BATAVIA
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	actuca sativa, conocida comúnmente como lechuga, es una planta herbácea propia de las regiones semitempladas que se cultiva como alimento. Debido a las muchas variedades que existen y a su cultivo cada vez mayor en invernaderos, se puede consumir durante todo el año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las lechugas de invierno deben sembrarse directamente en la tierra a principios de otoño. Las lechugas de primavera se germinan en almácigos a fines del invierno y luego se trasplantan al llegar la primavera. Las lechugas de otoño y verano se siembra directamente unas 8 semanas antes de ser consumidas.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA MORADA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lechuga es un alimento que aporta muy pocas calorías por su alto contenido en agua y su escasa cantidad de hidratos de carbono, proteínas y grasas. En cuanto a su contenido en vitaminas, podemos mencionar con aportes poco significativos la presencia de vitamina C, folatos y provitamina A (β-carotenos).
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cómo sembrar: Arar, rastrillar y emparejar el terreno. Siembra en almácigo y transplantar cuando las plantas tengan 4 ó 5 hojas. Profundidad de siembra: 0,5 cm. Cuánto sembrar: 6grs x 10m2 al voleo; 3 grs x 10m lineales en surco.
PORCION RECOMENDADA	Se puede tomar lechuga, o cualquier otra hortaliza cada día, aunque por supuesto siempre será recomendable el variar los alimentos para así obtener un mayor abanico de nutrientes
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA ROMANA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	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.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de la lechuga romana se puede realizar en caballón o en llano, con una distancia aproximada de 30cm. Se aconseja el caballón de unos 25 cm de altura para evitar que las hojas estén en contacto con la humedad. Su crecimiento, en invierno es muy lento y su recogida se realiza a los cuatro meses.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA VERDE
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lechuga verde crespa tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las lechugas de invierno deben sembrarse directamente en la tierra a principios de otoño. Las lechugas de primavera se germinan en almácigos a fines del invierno y luego se trasplantan al llegar la primavera. Las lechugas de otoño y verano se siembra directamente unas 8 semanas antes de ser consumidas.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ESCAROLA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una planta de hojas rizadas y alargadas, que se cultiva principalmente en Europa y América del Norte. La escarola es un alimento rico en vitaminas y minerales, como la vitamina C y el potasio. También es una buena fuente de fibra. La escarola se puede consumir cruda, en ensaladas, o cocinada
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se utiliza semilla a razón de 2 g/m2, se rastrilla ligeramente no dejando la semilla más profunda de 1 cm y se riega. Se mantiene húmedo el semillero hasta su nascencia. Cuando salen las plántulas, si se quieren obtener plantas fuertes para el trasplante, conviene aclarar un poco.
PORCION RECOMENDADA	Consumir 100 gramos de lechuga aportará al organismo la cantidad diaria necesaria de vitamina A y betacarotenos.

VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ROMANA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tiene un muy bajo nivel de calorías y es una superestrella de los minerales, con altos volúmenes de calcio, fósforo, magnesio y potasio. También tiene bajos niveles de sodio y está repleta de vitaminas K y C y ácido fólico.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de la lechuga romana se puede realizar en caballón o en llano, con una distancia aproximada de 30cm. Se aconseja el caballón de unos 25 cm de altura para evitar que las hojas estén en contacto con la humedad. Su crecimiento, en invierno es muy lento y su recogida se realiza a los cuatro meses.
PORCION RECOMENDADA	se debe consumir al día varía según la edad, el género, el nivel de actividad física y otros factores individuales. Sin embargo, se sugiere que los adultos consuman al menos 2 a 3 tazas de lechuga por día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMONARIA
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Propiedades. De ella se obtiene el aceite esencial denominado Lemongrass. Es carminativo, digestivo y para el tratamiento de flatulencia. En infusión se utiliza como tónico aromático y febrífugo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La limonaria se cosecha cortando las hojas por medios mecánicos, cuando su punta comienza a amarillarse y el cuello de la planta se torna rojizo. Si la cosecha se hace en verano se garantiza la máxima concentración del aceite esencial.
PORCION RECOMENDADA	Es efectiva para aliviar el dolor de cabeza y la migraña. Es considerada un desintoxicante natural, por lo cual se utiliza para eliminar el ácido úrico y controlar los niveles de colesterol malo. Disminuye los niveles de glucosa en la sangre y se convierte en un aliado contra la diabetes.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMON TAHITI
CANTIDAD	180
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos estable
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El limón necesita de hasta 12 horas de luz solar al día para crecer. Te recomendamos colocarlo en tu jardín, donde haya una gran corriente de luz natural. Este fruto crece hacia los lados; si vas a plantar uno, considera colocarlo al menos 3 metros alejado de otros árboles
PORCION RECOMENDADA	de dos a tres limones diarios
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	LULO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Presenta hojas de gran tamaño, aterciopeladas, cubiertas de pelos cortos de color púrpura, de 30 a 45 cm de largo. Son de forma oblonga ovalada, con los bordes ondulados y con un pecíolo hasta de 15 cm, con ángulos de inserción obtusos o agudos, para captar la luz que pasa a través del bosque.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lulo se propaga principalmente por semilla, aunque también se puede hacer a partir de materiales vegetales como chupones, estacas o plantas reproducidas
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada para las bebidas corresponde a 200 ml.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO AZUCAR
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	MANGO DE AZUCAR El mango es la especie Mangifera indica es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla2. Durante el desarrollo del fruto, la cáscara es de un color verde oscuro, que cambia a tonos verdes claros, amarillos, de color naranja, rojos o de color borra de vino al madurar el fruto. Según la variedad, la pulpa del mango maduro es dulce, de textura suave o fibrosa y de color naranja o amarillo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los mangos son cosechados en horas de menor calor, mediante separación de los frutos a mano, o sacudiendo las ramas del árbol, lo cual produce la caída mecánica de los frutos al piso. Cuanto más inmaduro sea el fruto se tendrá mayor cantidad de látex exudado.
PORCION RECOMENDADA	la dosis recomendada es de entre 3 a 4 veces por semana con una ración de entre 100 y 150 gramos al día para una persona con actividad física y peso promedio que lleve una dieta de entre mil 500

	y 2 mil calorías.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO TOMMY
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una excelente fuente de vitaminas A, C y del grupo B, importantes para el sistema nervioso y el correcto funcionamiento del metabolismo. Es rico en magnesio, que se relaciona con el buen funcionamiento del intestino, nervios y músculos, forma parte de huesos y dientes, mejora la inmunidad
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los mangos son cosechados en horas de menor calor, mediante separación de los frutos a mano, o sacudiendo las ramas del árbol, lo cual produce la caída mecánica de los frutos al piso. Cuanto más inmaduro sea el fruto se tendrá mayor cantidad de látex exudado.
PORCION RECOMENDADA	la dosis recomendada es de entre 3 a 4 veces por semana con una ración de entre 100 y 150 gramos al día para una persona con actividad física y peso promedio que lleve una dieta de entre mil 500 y 2 mil calorías.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO VERDE
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Como el mango verde contiene tanta vitamina C, parece ser un buen remedio para combatir el escorbuto.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los mangos son cosechados en horas de menor calor, mediante separación de los frutos a mano, o sacudiendo las ramas del árbol, lo cual produce la caída mecánica de los frutos al piso. Cuanto más inmaduro sea el fruto se tendrá mayor cantidad de látex exudado
PORCION RECOMENDADA	la porción de fruta para el mango verde o maduro equivale a una taza, cuyo aporte calórico es de cerca 60 calorías con 15 gramos de carbohidratos. "Comer esa cantidad para una merienda a media mañana o como un postre después del almuerzo, está perfecto.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA ROJA
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se considera una de las mejores frutas para regular nuestro aparato digestivo. Ayuda a estimular los riñones y el hígado al tener pectina. Es antioxidante gracias al ácido málico y tartárico. Ayuda a cuidar los dientes y las encías.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	procesamiento de manzana se compone principalmente de línea de recepción de la fruta, molinos altamente sofisticados, correa de prensa con sistema de drenaje único, lleva a cabo funciones como el lavado, trituración, extracción, enzimolisis, ultra filtrado, concentración, esterilización
PORCION RECOMENDADA	En el caso de las frutas pequeñas (como uvas) o fruta cortada en trozos la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE CALIBRE 60
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La manzana es el fruto del manzano o Malus doméstica, uno de los árboles frutales más cultivados en el mundo. Perteneciente a la gran familia de las Rosáceas (más de 2.000 especies de plantas) y es consumida por el ser humano desde hace 20.000 año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	procesamiento de manzana se compone principalmente de línea de recepción de la fruta, molinos altamente sofisticados, correa de prensa con sistema de drenaje único, lleva a cabo funciones como el lavado, trituración, extracción, enzimolisis, ultra filtrado, concentración, esterilización
PORCION RECOMENDADA	En el caso de las frutas pequeñas (como uvas) o fruta cortada en trozos la porción es de una taza (equivale a una fruta entera) y en frutas desecadas la porción es de 2 cucharadas (30grs), que es el equivalente a una fruta entera.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

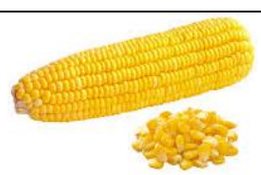
ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA
CANTIDAD	180
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El maracuyá es una fruta tropical o también llamada fruta de la pasión, de un sabor un poco ácido y con aroma. Las variedades en tamaño, color y sabor, actualmente 40 países utilizan el maracuyá en el campo comercial para satisfacer las necesidades del mercado
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El maracuyá requiere aproximadamente 50-70 días para su maduración, lo cual ocurre 7-9 meses después de la siembra, es decir, 6 meses después del trasplante. La exposición a mayores temperaturas y radiación solar implican tiempos de maduración más cortos.
PORCION RECOMENDADA	Una porción (100gr) de maracuyá proporciona 19% del valor diario de vitamina A recomendado. La vitamina A mejora la visión nocturna, estimula la producción de glóbulos blancos, promueve la salud ósea y regula el crecimiento.
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA DESGRANADA
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mazorca de maíz o choclo cocido o elote cocido es un término culinario que se utiliza para designar una mazorca cocida de maíz recién cosechado de una variedad de maíz dulce. El maíz dulce es la variedad más común de maíz que se consume directamente de la mazorca.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	También es recomendable escoger preferentemente los granos del medio de la mazorca. La extracción de los granos se realiza frotando las mazorcas con las manos, usando guantes. Las semillas se pueden dejar durante algunos días en el congelador para eliminar las larvas de parásitos.
PORCION RECOMENDADA	55 gramos por cada 100 gramos de producto fresco
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA ENTERA CON AMERO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Proporciona más del 10% de la ingesta diaria recomendada de fósforo, magnesio, potasio, vitamina C y las vitaminas B folato, tiamina y B12, y también es una buena fuente de provitamina A, vitamina E, hierro, manganeso, selenio, sodio y zinc.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El grano de maíz se transforma en alimentos y productos industriales útiles mediante dos procedimientos: la molienda en seco y la molienda húmeda. Con la primera se extraen, como productos primarios, sémolas y harinas corrientes y finas. La segunda produce almidón y otros útiles productos derivados.
PORCION RECOMENDADA	En las zonas rurales pobres, los hombres pueden consumir cerca de 600 g de maíz, y las mujeres unos 400 g. Teniendo esto en cuenta, es muy importante la calidad nutritiva del maíz.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA TIERNA
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	MAZORCA TIERNA ENTERA CON AMERO El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo y allí creen granos comestibles Libre de imperfecciones y mohos, producto homogéneo y fresco
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El grano de maíz se transforma en alimentos y productos industriales útiles mediante dos procedimientos: la molienda en seco y la molienda húmeda. Con la primera se extraen, como productos primarios, sémolas y harinas corrientes y finas. La segunda produce almidón y otros útiles productos derivados.
PORCION RECOMENDADA	En las zonas rurales pobres, los hombres pueden consumir cerca de 600 g de maíz, y las mujeres unos 400 g. Teniendo esto en cuenta, es muy importante la calidad nutritiva del maíz.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	MENTA FRESA
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	MENTA Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La menta, una planta perenne que no produce semilla, se siembra en hileras usando raíces excavadas de campos viejos. Generalmente, al segundo año los rizomas de la menta se han extendido lo suficiente para formar un cultivo sólido. El aceite se almacena en glándulas dentro de las hojas.
PORCION RECOMENDADA	Usos: la menta es una de las plantas más utilizada por la población del país en todo tipo de desórdenes digestivos, como antiparasitario y para combatir cefaleas. Las hojas y sumidades floridas tienen propiedades estimulantes, estomáquicas, carminativas y antisépticas.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	MELON CANTALUPO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El consumo de melón nos aporta agua, vitaminas A, B, C y E, ácido fólico, fibra, además de minerales como calcio, hierro y potasio; todos estos componentes favorecen a: Mantener hidratado nuestro el cuerpo en días calurosos al mismo tiempo que consumimos una botana dulce baja en calorías.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La recolección del melón se inicia aproximadamente a los 90 días

	tras la siembra, dependiendo de la temperatura y de la variedad. La madurez es difícil de juzgar debido a que en esta fruta no se presenta un proceso deabscisión clara (desprendimiento o separación de la fruta de la planta).
PORCION RECOMENDADA	Una porción de fruta fresca es una pieza de fruta de tamaño medio. Una porción de melón es una tajada de 5 cm (2 in) o una taza de melón en cubos o bolas.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA DE CASTILLA
CANTIDAD	400
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aun poseyendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al momento de la siembra el suelo debe estar completamente preparado y húmedo, pero no inundado. Se deben colocar las plantas en surcos y cultivarlas a ambos lados. Las plantas de mora se siembran a una distancia de 1.2 a 1.5 m. entre plantas y 1.7 a 2.0 m.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad óptima se ubica entre los 550 y 650 gramos. Esto equivale a aproximadamente cinco raciones de fruta o verdura al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	74

NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA PULPA
CANTIDAD	40
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.
Tipo de envase	bolsa en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al momento de la siembra el suelo debe estar completamente preparado y húmedo, pero no inundado. Se deben colocar las plantas en surcos y cultivarlas a ambos lados. Las plantas de mora se siembran a una distancia de 1.2 a 1.5 m. entre plantas y 1.7 a 2.0 m.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad óptima se ubica entre los 550 y 650 gramos. Esto equivale a aproximadamente cinco raciones de fruta o verdura al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
MARCA	CRISAN
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA TANGELO
CANTIDAD	300
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus beneficios nutricionales, como el alto contenido de vitamina C y minerales, le proporcionan antioxidantes y ayudan a mantener un sistema inmunológico saludable. Esta fruta es una excelente opción para integrar en una dieta saludable.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Hay que colocarla dentro de un recipiente previamente limpio, que será utilizado como germinador. Allí se lo moja con un poco de agua, solo para que se mantenga húmedo. En ese instante, se acomoda en el medio las semillas de naranja y se debe hacer presión sobre esta para lograr enterrarla.
PORCION RECOMENDADA	Una o dos naranjas al día, como parte de una dieta equilibrada, no deberían causar problemas de aumento de peso. De hecho, la fibra que contienen las naranjas puede ayudar a promover la saciedad y controlar el apetito, lo que puede ser beneficioso para quienes buscan perder peso
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	76
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA VALENCIA
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	la naranja es célebre debido a su alto contenido de vitamina C, clave para reforzar el sistema inmune, combatir gripes y prevenir infecciones, así también como para tratar la anemia, ya que favorece la absorción de hierro (se recomienda su consumo durante el embarazo y la lactancia)
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Hay que colocarla dentro de un recipiente previamente limpio, que será utilizado como germinador. Allí se lo moja con un poco de agua, solo para que se mantenga húmedo. En ese instante, se acomoda en el medio las semillas de naranja y se debe hacer presión sobre esta para lograr enterrarla.
PORCION RECOMENDADA	Una o dos naranjas al día, como parte de una dieta equilibrada, no deberían causar problemas de aumento de peso. De hecho, la fibra que contienen las naranjas puede ayudar a promover la saciedad y controlar el apetito, lo que puede ser beneficioso para quienes buscan perder peso
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	77
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su sabor es fuerte, amargo, picoso y mentolado. También llamado orenga y mejorana silvestre, el orégano (Origanum Vulgare) es una planta aromática que se usa dentro de la gastronomía y medicina. Pertenece a la familia de las Lamiaceae. Sus hojas ovaladas y de color verde oscuro desprenden un olor intenso.

Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El orégano se puede multiplicar por tres métodos: semilla, división de mata o esquejes. – Si el orégano es para secar se recomienda cosechar antes de la floración. Si te gustan las plantas aromáticas, no puede faltar el orégano entre tus cultivos. Es uno de los más populares y una hierba para todos los gustos
PORCION RECOMENDADA	Lo más indicado es tomar una taza por la mañana y otra por la noche.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	78
NOMBRE DEL PRODUCTO	ORELLANAS
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son hongos comestibles, que se pueden preparar en infinidad de recetas con un alto valor culinario. Constituyéndose en una excelente fuente de proteína, con bajo contenido de colesterol y mejorando la dieta y la salud de quien los consume.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo y producción de Orellanas, se basa en el uso y aprovechamiento de los residuos de cosecha no comestibles, subutilizados o desechados en procesos agroindustriales como el arroz, maíz, heno y viruta de madera, haciendo más eficientes los recursos disponibles en la unidad productiva
PORCION RECOMENDADA	100 gramos frescos por semana en una o más comidas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	79
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una planta herbácea y tuberosa, cultivada y diploide de papa. Se cultiva en los valles montañosos de América del Sur. Se distingue claramente de las restantes especies de papas cultivadas debido a que no presenta dormición de los tubérculos (es decir, el tubérculo inicia inmediatamente su brotación luego de formado, sin que medie un período de reposo o dormición). Esta característica permite que las variedades puedan ser replantadas inmediatamente en aquellas zonas de climas benignos en las cuales es posible el cultivo continuo a lo largo de todo el año.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de la papa criolla requiere de un periodo vegetativo de 5 a 6 meses en los que se deben realizar las siguientes prácticas agronómicas: Preparación del terreno. Es una labor tendiente a soltar el suelo hasta una profundidad de 30 cm. Se realiza generalmente con azadón, bueyes o tracto
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	80
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUSA CERO
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta papa es la adecuada para preparar las famosas y deliciosas papa a la francesa y papas rellenas ya que es redonda y compacta. Su color es rosado por fuera y su interior es de color crema brillante
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	81
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA R-12
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La papa R-12 o Diacol Capiro es una de las variedades de papas que puedes encontrar. La R-12 es bien conocida como una papa cuyo color de piel es rojo y su segunda piel es morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	82
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA RICHIE SABANERA
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La papa richie es aquella que tiene un tamaño pequeño y la papa con malformación es aquella que no tiene la forma tradicional ovalada o redonda y que las personas no están dispuestas a comprar ya que prefieren comprar una de mejor tamaño y que estéticamente luzca mejor.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

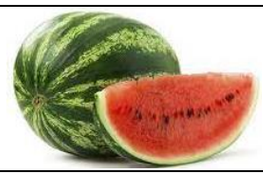
ITEM	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA SABANERA LAVADA
CANTIDAD	350
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene vitaminas C y otras del complejo B, hierro, fósforo, proteínas y fibra dietética; así como gran cantidad de agua y almidón. Rica en carbohidratos. De bajo aporte calórico, por lo que no hace subir de peso.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de papas requiere una gran preparación del suelo. Es necesario rastrillar el suelo hasta eliminar todas las raíces de la maleza. Por lo general es necesario arar tres veces, rastrillar con frecuencia y aplicar el rodillo, para que el suelo adquiera la condición adecuada: suave, bien drenado y bien ventilado
PORCION RECOMENDADA	se recomienda consumir alrededor de una taza de papas al día, ya que son ricas en carbohidratos y pueden convertirse en un exceso de calorías si se consumen en grandes cantidades.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	84

NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYA MELONA PINTONA
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus frutas ovaladas de gran tamaño color verde y amarillo en la maduración y de cáscara delgada; contienen un líquido lechoso del cual se saca la Papina que es muy apreciada en la industria, la pulpa tiene un grueso de 4 a 6 cm, en la parte interior está llena de semillas redondas de color negro, el centro de la fruta
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Luego del cuaje de una flor, la fruta se desarrolla durante 130 a 150 días hasta alcanzar su madurez, dependiendo nuevamente de la variedad y la temperatura. Debido a la producción continua de esta especie, una planta de papaya traslapa sus fases de floración, desarrollo de fruta y maduración.
PORCION RECOMENDADA	la ración recomendada de papaya oscila entre los 150-200 gramos" diarios
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	85
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYUELA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	la pulpa de la fruta es dulce y llena de semillas, su "carne" es usada en decocciones para aguas aromáticas, también para hacer dulces, postres, pasabocas deshidratados e inclusive pizzas. Medicinal: se suele prepara decocciones de esta fruta, junto con mora y sauco para la tos y la gripa.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se debe utilizar bolsas de polietileno de color negro con capacidad de 1.5 kg de sustrato. Para la siembra se utiliza 3 a 5 semillas por bolsa, la germinación se inicia a partir de los 14 días en zonas más bajas y a los 24 días en las zonas más altas.
PORCION RECOMENDADA	la ración recomendada de papaya oscila entre los 150-200 gramos diarios
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	86
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATILLA BABY
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sandía es una buena fuente de potasio, un mineral que ayuda a mantener una presión arterial normal y ayuda a los músculos y nervios a funcionar correctamente.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo del cultivo de sandías tiene una duración de 90 a 150 días y la cosecha debe realizarse cuando las sandías estén maduras, esto es cuando suenen a hueco al golpearlas con los dedos. Otro buen indicio para saber que están listas para la recolección es rayando la piel con las uñas
PORCION RECOMENDADA	la considerada es de 200 gramos
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	87
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO COCOMBRO
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este tipo de pepino comprende híbridos que producen frutos sin semillas conocidos como frutos partenocárpicos los cuales no requieren semillas para desarrollarse [2, 9, 13 y 18]. Las plantas de este tipo de pepino producen sólo flores femeninas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pepinos se cosechan en diversos estados de desarrollo, cortando el fruto con tijeras en lugar de arrancarlo. El período entre floración y cosecha puede ser de 55 a 60 días, dependiendo del cultivar y de la temperatura
PORCION RECOMENDADA	No hay una cantidad específica de pepinos que se recomiende comer al día, ya que esto depende de factores individuales, como la edad, el sexo, el nivel de actividad física y la salud general
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	88
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERA CHILENA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pera 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.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lugar para sembrar un peral debe recibir plena luz de sol, ya que los árboles de peras necesitan del sol para poder crecer bien. También cuida que el aire circule bien en el lugar, pero que no hallan grandes ventarrones y que el agua se drene muy bien entre la tierra sin que esta se desgarre o encharque
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir mínimo tres piezas diarias de fruta
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

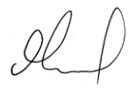
ITEM	89
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL CRESPO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Siempre que se consuma cruda esta hierba es una muy buena fuente de vitamina C, imprescindible para poder absorber el hierro. También es un muy rica en vitamina A; elemento importante para la visión, la piel o el crecimiento de los huesos, así como en vitamina K, básica para regular la coagulación de la sangre.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La siembra se puede realizar en líneas que estén separadas entre sí de 15 a 20 cm, dejando de 5 a 8 cm entre plantas. Si la siembra se hace a voleo, deberá procederse a realizar un aclareo, con el fin de que las plantas queden separadas unas de otras, en todos los sentidos, alrededor de 8 cm.
PORCION RECOMENDADA	Se consume preferentemente después de las comidas principales para asistir durante la digestión. Tanto para este caso como para tratamiento para otros beneficios, la dosis es de 2 tazas al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	90
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL LISO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Siempre que se consuma cruda esta hierba es una muy buena fuente de vitamina C, imprescindible para poder absorber el hierro. También es un muy rica en vitamina A, elemento importante para la visión, la piel o el crecimiento de los huesos, así como en vitamina K, básica para regular la coagulación de la sangre.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se siembra en forma directa, en líneas, o por almácigo-trasplante. De cualquier forma, la semilla se puede poner en agua pura durante 12 a 24 horas, enterrándola después superficialmente para mejorar la velocidad de germinación, o bien aplicar otro tratamiento como escarificar los aquenios.
PORCION RECOMENDADA	Se consume preferentemente después de las comidas principales para asistir durante la digestión. Tanto para este caso como para tratamiento para otros beneficios, la dosis es de 2 tazas al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON AMARILLO
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pimiento amarillo es aquel que se recolecta cuando está en una fase de maduración intermedia. No es tan dulce como el pimiento rojo, pero sí más que el verde, al que también supera en vitaminas y aporte nutricional.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

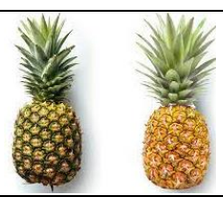
ITEM	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON ROJO
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Capsicum annuum, comúnmente pimiento, chile, ají dulce, pimentón o morrón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia Solanaceae.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON VERDE
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pimentón, o pimiento, es el fruto hueco de una hortaliza que lleva el mismo nombre. De hecho, todos los colores provienen de la misma planta, lo único que cambia es la madurez. El pimentón verde son los que primero se cosechan, antes que maduren y cambien de color y tiene un sabor menos dulce y levemente amargo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los pimientos se cosechan a mano, desprendiendo con cuidado la fruta de la planta al presionar ligeramente con el dedo pulgar sobre la unión entre el pedúnculo de la fruta y la rama de la planta. El pedúnculo se deja adherido a la fruta, preferiblemente dejándolo intacto o casi intacto.
PORCION RECOMENDADA	100 gr diarios.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	94
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA BABY
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las piñas baby se recogen una vez maduras, no maduran después. Están maduras cuando desprenden aroma, se empiezan a soltar las hojas verdes oscuro del centro y su piel empieza a brillar. No elegir las piñas baby con manchas marrones o zonas demasiado blandas. Tampoco si las hojas se tornan marrones. Si ocurre esto, debe desecharse.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas
PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que

	equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA GOLDEN
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las piñas baby se recogen una vez maduras, no maduran después. Están maduras cuando desprenden aroma, se empiezan a soltar las hojas verdes oscuro del centro y su piel empieza a brillar. No elegir las piñas baby con manchas marrones o zonas demasiado blandas. Tampoco si las hojas se tornan marrones. Si ocurre esto, debe desecharse.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas
PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	96
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA PEROLERA
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fruta diurética y desintoxican. Contiene vitamina C, B1, B6, ácido cólico y minerales como el sodio, potasio, calcio, magnesio, manganeso y hierro
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La planta es una hierba perenne que crece de 1 a 1.5 m de alto. Cuando se va a producir la fruta, se generan alrededor de 200 flores, cuyos frutos se combinan para formar la piña. Cada planta tiene de 70 a 80 hojas, que son una especie de vainas o láminas dispuestas en espiral, por lo general en capas
PORCION RECOMENDADA	se recomienda comer una porción de piña fresca al día, lo que equivale a aproximadamente una taza de trozos de piña. Esta porción proporciona alrededor del 80% de la ingesta diaria recomendada de vitamina C, que es un antioxidante importante que ayuda a mantener el sistema inmunológico y la piel saludable.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	97
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITAHAYA
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En el aspecto nutricional, además de ser muy refrescante, la pitahaya es fuente de antioxidantes naturales, contiene vitamina C; entre sus propiedades también destaca su contenido de captina, que contribuye a relajar el sistema nervioso. Además, cuenta con vitamina B2, vital para la producción de glóbulos rojos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pitahaya tiene una producción escalonada que va desde mediados de otoño a principios de primavera, pudiendo extenderse incluso hasta finales de primavera. La recolección de los frutos debe hacerse cuando están maduros, iniciando el corte desde el pedúnculo con cuidado de no dañar al fruto ni a la vaina
PORCION RECOMENDADA	La recomendación diaria de frutas en general es de 2 a 3 porciones al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	98
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON MADURO
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de la variedad de plátano hartón, en su estado maduro. Originaria de Asia Meridional, esta variedad se cultiva en muchas regiones de América Central y del Sur, así como de África Subtropical, y constituye la base de la alimentación de muchas regiones tropicales.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Dependiendo de la variedad del plátano la cosecha generalmente oscila en un rango de 11 a 13 semanas o de 9 a 11 semanas después de la floración. La cosecha para plátano tecnificado con riego es a los nueve meses de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	99
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON VERDE
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de la variedad de plátano hartón, en su estado maduro. Originaria de Asia Meridional, esta variedad se cultiva en muchas regiones de América Central y del Sur, así como de África Subtropical, y constituye la base de la alimentación de muchas regiones tropicales.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Dependiendo de la variedad del plátano la cosecha generalmente oscila en un rango de 11 a 13 semanas o de 9 a 11 semanas después de la floración. La cosecha para plátano tecnificado con riego es a los nueve meses de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	100
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO COLICERO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene minerales como fósforo, zinc, calcio y magnesio necesarios para mantener la salud de diversos sistemas como el óseo y muscular. Este fruto también es rico en vitaminas B6- ácido fólico y vitamina C.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las plantas de banano se reproducen asexualmente brotando vástagos desde un tallo subterráneo. Los brotes tienen un crecimiento enérgico y pueden producir un racimo maduro en menos de un año. Los vástagos siguen brotando de una única mata año tras año, lo que hace de los bananos un cultivo perenne.
PORCION RECOMENDADA	no habría problema en consumir más de un plátano al día, ya que no hay descrito ningún efecto secundario en cantidades normales de su consumo
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	101
NOMBRE DEL PRODUCTO	RABANO ROJO
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	En cuanto a usos medicinales el consumo de rábano en crudo se emplea para tratar deficiencias de vitamina C, urticarias y artritis; el caldo de su cocimiento es un excelente auxiliar en enfermedades respiratorias y desordenes gástricos
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un cultivo de ciclo corto, después de 25 a 45 días de la siembra ya se puede empezar a cosechar rábanos. De preferencia cuando el bulbo esté tierno y ya comience a asomarse. Siembra directa, colocando una semilla por agujero, entre 1 y 2 cm de profundidad, tardan entre 3 y 5 días en germinar.
PORCION RECOMENDADA	Debe comer medio recipiente de rábano por día.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	102
NOMBRE DEL PRODUCTO	RAICES CHINAS BANDEJA X 500g
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	También conocido como germen de soya, son brotes de color blanco provenientes de China. Se prepara comúnmente en sopas, arroces, pastas y ensaladas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Alta concentración de vitaminas A, B12 y C, proteínas, fibras y calcio. Como se produce hidropónicamente (semilla germinada en agua) no hay riesgo de que tenga agrotóxico. Ventajas para el organismo.
PORCION RECOMENDADA	Los brotes de soja apenas aportan 13 Kcal por 100 gramos, frente a las 350 Kcal de la legumbre seca. Aunque en proporción con la legumbre seca el contenido de nutrientes reguladores de los brotes de soja es muy bajo, durante la germinación se duplica la cantidad de vitamina A, carotenoides y vitamina C
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	103
NOMBRE DEL PRODUCTO	REMOLACHA
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este vegetal es rico en antioxidantes, como mencionamos ya, y compuestos químicos que promueven el bienestar cardiovascular, purifican la sangre y mejoran la condición de los vasos sanguíneos. Así que disfruta de remolacha cocida, en sopa, ensaladas, jugos o batidos.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las remolachas pasan por captadores de piedras, captadores de raicillas y lavadores, las cuales son lavadas. Se cortan en porciones de sección triangular y con 2-3 mm. de espesor, llamadas cosetas. La extracción se realiza por difusión mediante la acción de agua en contra corriente con la masa de cosetas
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir alrededor de 250 ml
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	104
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO BLANCO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aporta cantidades apreciables de potasio, hierro, fósforo y, en menor cantidad, de calcio. También es importante su contenido en fibra (soluble e insoluble), lo que favorece el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento, además de contribuir a la prevención de diversas enfermedades.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Características de la planta: las semillas de repollo germinan en 15 a 27℃. Crece bien en clima fresco (15 a 25 ℃). Las hojas de repollo comienzan a cerrarse a 13 a 20 ℃. Necesita rotación del cultivo (no debe sembrarse en el mismo lugar por lo menos durante 2 años)
PORCION RECOMENDADA	la recomendación diaria de vegetales es de 2 a 3 porciones, lo que corresponde entre 160 g y 240 g por día.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	105
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO MORADO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son fuente de vitamina A, vitamina C y folatos, que intervienen en la producción de glóbulos rojos y blancos. El consumo de repollo se recomienda especialmente a quienes padecen molestias estomacales, para quienes tienen problemas cardíacos y para quienes tienen problemas intestinales
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Características de la planta: las semillas de repollo germinan en 15 a 27℃. Crece bien en clima fresco (15 a 25 ℃). Las hojas de repollo comienzan a cerrarse a 13 a 20 ℃. Necesita rotación del cultivo (no debe sembrarse en el mismo lugar por lo menos durante 2 años)
PORCION RECOMENDADA	la recomendación diaria de vegetales es de 2 a 3 porciones, lo que corresponde entre 160 g y 240 g por día.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	106
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROMERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	A la esencia de romero se le atribuyen propiedades estimulantes del crecimiento del cabello, por lo que interviene en la formulación de tónicos capilares. Por otro lado, el romero se utiliza como conservante y antioxidante natural en la industria de la alimentación.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El romero es fácil de cultivar mediante un esqueje, que no es otra cosa que una ramita. Puedes comprar esquejes en un vivero o puedes buscar una planta de romero que te guste y cortar algunos pedazos de 10 cm. Las plantas que siembres de esquejes tendrán la misma calidad del arbusto original.
PORCION RECOMENDADA	Las dosis diarias recomendadas por vía interna son: En infusión: 2-4 g de la droga al día. Se prepara echando 150 ml de agua hirviendo a la droga finamente cortada. Se deja infundir 10-15 min y se filtra
VIDA UTIL	5 DIAS

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	107
NOMBRE DEL PRODUCTO	RUGULA
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La rúcula es una de las verduras más completas para cuidar de nuestra salud. Además de ser beneficiosa para nuestro sistema cardiovascular, también tiene propiedades anticancerígenas. Esta verdura de hojas alargadas y dentadas se emplea habitualmente en Italia como condimento para las pizzas después de ser horneadas
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las semillas se introducen a 0.3 cm de profundidad dejando unos 2.5 cm de espacio entre unas y otras. No tiene necesidad de trasplante. Esta planta crece muy rápido y puede invadir más espacio del que teníamos pensado si no llevamos cuidado
PORCION RECOMENDADA	La rúcula puede emplearse en ensaladas, jugos o sándwiches en sustitución de la lechuga
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

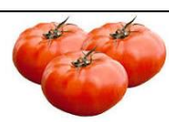
ITEM	108
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVIA FRESCA
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una planta perenne leñosa en su base y herbácea en la parte superior, con hojas pecioladas, oblongas y ovales. Bajo sus hojas, encontramos un condimento perfecto para carnes grasas (especialmente las marinadas), quesos, o combinar con verduras como tomates, berenjenas, o en pastas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La salvia común puede propagarse por 1) siembra directa en el campo, 2) siembra en macetas y luego trasplante y 3) por esquejes. La propagación por semillas en un ambiente interior protegido comienza a principios de primavera (marzo) y el trasplante se realiza después de la última helada durante la primavera.
PORCION RECOMENDADA	Lo ideal es tomar una infusión dos veces al día, especialmente a partir de los días de la ovulación hasta la aparición de la siguiente regla y así mitigar las molestias y la sensación de hinchazón
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	109
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHERRY
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate cherry, también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Plantar tomates cherry es un proceso sencillo. Tienes que introducir la semilla de tomate en un semillero y regar con mucha agua. Una vez haya crecido unos 20 centímetros es momento de trasplantarla a una maceta. Después de un par de semanas, ya puedes trasplantar la planta a la maceta definitiva
PORCION RECOMENDADA	La ración de consumo por persona es por tanto de 12 a 15 de estos tomates.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

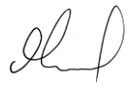
ITEM	110
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHONTO PINTON
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate tipo “chonto”, es el cultivar de mayor producción y consumo en Colombia, se caracteriza por tener frutos bi o tri loculares, peso promedio de fruto entre 80 y 180 g y formato de fruto ovalado.

Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	111
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE LARGA VIDA
CANTIDAD	180
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomate Larga Vida es una de las variedades más reconocibles de Agroponiente. De un color rojo intenso y forma redonda, el tomate Larga vida destaca por su piel lisa, una textura muy carnosa y un sabor de tomate de toda la vida.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	112
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE MILANO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una hortaliza circular de color verde y agradable aroma. Es nativo de américa central y su principal productor es China. Contiene elementos fundamentales para una dieta balanceada.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	113
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE VERDE
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se le conoce como tomate verde, tomatillo, tomate de cáscara, tomate de milpa o miltomatl, este último de origen náhuatl. La planta de tomatillos mide poco más de medio metro de altura. Tiene hojas alternas, tallo largo y ramas cubiertas en forma de corazón. Produce flores de color amarillo con un solo pétalo
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un tomate de hábito indeterminado, tipo chonto, con alto rendimiento y excelente uniformidad, con una producción de 5,1 kilogramos por planta que se caracteriza por su gran vigor, tamaño y tolerancia a bajas temperaturas; con tallo fuerte y entrenudos cortos.
PORCION RECOMENDADA	De 3 a 5 piezas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	114
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMILLO
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tomillo actúa como un eficaz y seguro antitusígeno, limpia las vías respiratorias, inhibie el crecimiento bacteriano y ejerce un efecto antiespasmódico sobre éstas, debido a la suma de sus acciones expectorante, espasmolítica y antiséptica. Es especialmente activo frente a Ankylostoma duodenale.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es importante hacer una buena limpieza del producto, separando las hojas de los tallos. El producto de la cosecha fresco o después de un oreado se destila con vapor de agua. También puede ser secado al sol y después de separar tallos de hojas, destilar estas para obtener una esencia de mayor calidad.
PORCION RECOMENDADA	El tomillo se utiliza tanto por vía oral como por vía tópica. * Infusión al 5%: infundir 25 min, 2-3 tazas al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	115
NOMBRE DEL PRODUCTO	UCHUVA CASCARA
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fruta redonda, amarilla, dulce y pequeña, viene envuelta en una cáscara protectora, que se llama capacho.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La uchuva prefiere aquellos suelos con textura areno-arcillosa con buen drenaje y alto contenido de materia orgánica y un pH que debe estar entre 5.5 y 6.8. El cultivo se propaga por semilla (sexualmente), procedente de frutos de buen tamaño, completamente maduros, cosechados de plantas vigorosas.
PORCION RECOMENDADA	es importante mencionar que si usted consume uchuva conozca que ½ taza de esta fruta equivale a 1 porción de fruta, por lo que la puede ingerir diariamente dentro de su rutina de alimentación.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	116
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ISABELINA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Antioxidantes: La uva Isabella es rica en antioxidantes como los flavonoides, que ayudan a prevenir el daño celular causado por los radicales libres, lo que puede reducir el riesgo de enfermedades crónicas como enfermedades cardíacas, diabetes y cáncer.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las uvas se colocan en la prensa y luego en la estrujadora para extraer el mosto. En la bodega, el resultado de estrujado y prensado se guarda en barricas de acero inoxidable. Posteriormente se añade levadura para que la azúcar del mosto se convierta en alcohol. A este proceso se le llama fermentación.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada de uvas que corresponde a una porción es 100 g
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	117
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ROJA IMPORTADA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es muy depurativa debido a su alto contenido en agua y fibra. Es un remedio natural en casos de fatiga, anemia, estrés físico y mental por la acción tonificante de los azúcares y vitaminas que contiene. Previene de las enfermedades cardiovasculares debido a la presencia de flavonoides y resveratrol
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para crecer, las uvas necesitarán de sol, un buen drenaje y un apoyo o soporte para apoyarse. necesitan la cantidad correcta de sol, un sistema de drenaje apropiado y algo en qué apoyarse, ya que crecen como enredaderas. Puedes armar este macetero con soporte para plantas trepadoras para ellas
PORCION RECOMENDADA	Diariamente debemos consumir de 3 a 5 unidades de fruta al día, al elegir uvas la cantidad recomendada es 100 gramos que equivale a un racimo de 10 a 12 uvitas

VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	118
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA VERDE IMPORTADA
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	No tienen colesterol ni sodio, pero sí un montón de potasio y hierro, que ayudan en la reconstrucción de tejidos, mejoran el funcionamiento del corazón, estimulan la producción de células rojas y ayudan a la circulación del oxígeno en el cuerpo.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para crecer, las uvas necesitarán de sol, un buen drenaje y un apoyo o soporte para apoyarse. necesitan la cantidad correcta de sol, un sistema de drenaje apropiado y algo en qué apoyarse, ya que crecen como enredaderas. Puedes armar este macetero con soporte para plantas trepadoras para ellas
PORCION RECOMENDADA	Diariamente debemos consumir de 3 a 5 unidades de fruta al día, al elegir uvas la cantidad recomendada es 100 gramos que equivale a un racimo de 10 a 12 uvitas
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

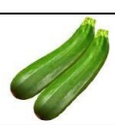
ITEM	119
NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La yuca es un alimento energético, aunque su contenido en proteínas es limitado. Asimismo, también es mínimo el aporte en grasas por lo que puede ser consumido por personas con problemas de sobrepeso. Además, al igual que ocurre con la patata, genera sensación de saciedad, por lo que comemos menos cantidad
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La yuca se propaga vegetativamente por medio de estacas que provienen de la parte inter- media del tallo de plantas maduras. Las estacas deben tener una longitud de 0,25-0,30 m y 5-8 yemas, libres de plagas y enfermedades y sin daños mecánicos
PORCION RECOMENDADA	La ingesta diaria recomendada para adultos es de 130 gramos de carbohidratos al día. La yuca contiene cerca de 38 gramos de carbohidratos por porción de 100 gramos.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	120
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZANAHORIA
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Daucus carota subespecie sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre, especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la más importante y de mayor consumo dentro de esta familia. Es oriunda de Europa y Asia sudoccidental.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La zanahoria es un cultivo bianual, el primer año engrosa su raíz y el segundo completa su ciclo produciendo semillas. La zanahoria se cultiva todo el año y las dos variedades que se dan muy bien en la zona son nantaise y colores. Abona siempre con bioles y purines después de cada ciclo de cultivo.
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir unas 3 zanahorias al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	121
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI AMARILLO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una fuente rica en fibra para ayudar con una digestión saludable, así como en vitaminas y minerales como el potasio. Disfrute de su sabor dulce y delicioso. Sugerencias de consumo: Ideal para comer crudo, cocinar, y preparar sopas.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Requiere suelos con pH entre 5,5 y 6,7, con buen aporte en materia orgánica. Podemos usar humus de lombriz o compost para aportar nutrientes a la tierra y favorecer su fertilidad. El clima ideal es entre los 17 y 30° C. Las temperaturas por debajo de los 8° C pueden ocasionar daños en la planta y los frutos
PORCION RECOMENDADA	Se trata de un alimento rico en micronutrientes, tales como: vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6, B9 (ácido fólico) y carotenoides. Asimismo, minerales como: potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, zinc, yodo y selenio.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	122
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI VERDE
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Conocidos como Zucchinis o calabacines, frescos y naturales, cosechados por familias agricultoras colombianas para llevarte lo mejor a tu mesa.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Requiere suelos con pH entre 5,5 y 6,7, con buen aporte en materia orgánica. Podemos usar humus de lombriz o compost para aportar nutrientes a la tierra y favorecer su fertilidad. El clima ideal es entre los 17 y 30° C. Las temperaturas por debajo de los 8° C pueden ocasionar daños en la planta y los frutos
PORCION RECOMENDADA	Se trata de un alimento rico en micronutrientes, tales como: vitaminas A, C, B1, B2, B3, B6, B9 (ácido fólico) y carotenoides. Asimismo, minerales como: potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio, hierro, zinc, yodo y selenio.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	123
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVO DE CODORNIZ
CANTIDAD	600
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	No generan alteraciones nocivas sobre el perfil lipídico y ayudan a cubrir los requerimientos diarios de hierro, selenio y zinc. Todos estos minerales serán imprescindibles para la homeostasis en el medio interno y para favorecer el equilibrio hormonal.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	1 codorniz puede dar descendencia a 300 al año. La madurez sexual la alcanzan a los 30 días, pero son fértiles a los 40-45 días. La producción de huevo es de 350 a 500 al año. El 10% pone 2 huevos al día.
PORCION RECOMENDADA	consumo de huevos a un máximo de 4 por semana
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	124
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS AA
CANTIDAD	18000
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los huevos de grado AA tienen claras firmes y espesas. Las yemas son redondas, se levantan sobre la clara y están casi libres de defectos. Los cascarones están limpios e intactos. Los huevos de grado AA y A son los mejores para freír y hervir, ya que la apariencia es importante, y son buenos para cualquier otro fin
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El procesamiento de los ovoproductos inicia con la sanitización de los huevos, posteriormente se presentan etapas de quebrado, filtrado, homogenización, pasteurización, enfriamiento, refrigeración o congelación o secado, y empaque
PORCION RECOMENDADA	no existe ninguna limitación en cuanto a su consumo, incluso es saludable comer un huevo al día
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

FICHAS TECNICAS LOTE 2 CARNES Y PESCADO

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMEJA EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta concha es convexa en el centro, y posee estrías muy finas que forman un dibujo que se aprecia a simple vista. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un filamento que posibilita su apertura y cierre. Suelen tener los sexos separados y la fecundación es externa
Tipo de envase	Bolsa a vacío canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el caso de algunos moluscos como las almejas, los berberechos, las ostras, las vieiras o las zamburiñas, construyen sus conchas a través del calcio que extraen de su alimentación, del agua de las rocas o de sedimentos del fondo marino Una vez obtienen este recurso, el animal secreta carbonato cálcico y conquiolina
PORCION RECOMENDADA	Las almejas contienen numerosos minerales, entre ellos potasio, fósforo, cobre, magnesio, yodo o calcio. Este componente favorece el desarrollo de los huesos, fortalece los dientes y fomenta la masa muscular.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2kg C/U
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	X 2kg C/U
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su bajo contenido de sodio es muy importante para los que comen una dieta con poca sal o los que quieren evitar o reducir la alta presión sanguínea. El bagre contiene calcio, hierro y otros minerales importantes para la buena salud y se come y digiere fácilmente
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los bagres son peces de agua dulce nativos del centro de América del Norte. La mayoría de los bagres habitan aguas corrientes poco profundas, ya sea tierra adentro o en aguas costeras de todos los continentes, excepto en la Antártida. La mayoría de todas las especies de bagres viven en las Américas
PORCION RECOMENDADA	Consuma entre tres y cuatro raciones de pescado a la semana. 2. Tome, por lo menos, dos veces a la semana pescado azul. Es muy beneficioso para su salud.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO EN TUBO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tubo de calamar es una parte versátil y deliciosa del calamar que se utiliza en una amplia variedad de platos. Su textura firme pero tierna y su sabor suave lo convierten en una opción popular tanto para platos fritos y rellenos como para guisos y platos a la parrilla.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Flujo de proceso Pretratamiento de materia prima, tratamiento fino de barril de materia prima, inmersión de aditivo de grado alimenticio, prueba de limpieza con agua lenta, colocación de placa, máquina de congelación rápida de placa congelación rápida, envasado, detector de metales, almacenamiento en frío a baja temperatura de - 18
PORCION RECOMENDADA	Los calamares son muy nutritivos y una gran fuente de proteínas, necesarias para mantener los músculos sanos. Aunque su contenido en colesterol es algo alto, por lo que una o dos raciones a la semana son buenas cantidades para disfrutar de los diferentes beneficios del calamar, sin que suponga un problema
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	el calamar no es un pescado, sino que pertenece a este grupo, al igual que el pulpo, la sepia, el chipirón o la pota. Es decir, es un crustáceo cefalópodo por lo que podemos afirmar que el calamar es considerado marisco
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando se acerca el periodo de reproducción grandes bancos de calamares llegan a las costas. Los machos depositan, ayudados de su brazo especial, los espermatozoides en las hembras. Tras la fecundación, la hembra deposita hasta 6000 huevos en el suelo, enredados en los prados de algas marinas
PORCION RECOMENDADA	es bajo en grasas y calorías (100 gramos de calamar aportan sólo 81 kilocalorías y 1,70 gramos de grasas). Se convierte, como vemos, en una buenísima fuente de proteínas. Se trata, como seguramente sabrás, de un elemento fundamental y una gran fuente de proteínas, necesarias para mantener los músculos sanos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	 
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO POTA BOLSA
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de un cefalópodo pescado en zonas costeras y con un tamaño mayor al calamar. Normalmente suelen confundirse con otros octopodos, pero tiene un sabor característico.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El calamar gigante o pota (Dosidicus gigas) es un recurso marino transzonal que se encuentra en el océano Pacífico Oriental (Keyl et al., 2008). A lo largo de toda la costa peruana, hay gran abundancia de este calamar desde la milla 10 hasta pasadas las 500 de la costa
PORCION RECOMENDADA	El calamar favorece mantener buenos niveles de energía evitando la debilidad o el decaimiento. Además, su buen aporte de proteínas lo convierte en un alimento saciante. También tiene zinc, manganeso, yodo o cloro. Otro de sus beneficios es la protección de la vista, evitando su deterioro
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X1kg
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El camarón contiene hierro, fósforo, zinc, magnesio y vitamina B12. Este crustáceo alcanza una longitud máxima de 23 cm, con caparazón de 9 cm. Su cuerpo está protegido por una cubierta gruesa, la cual necesita cambiar o mudar para poder crecer.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los camarones se crían en grandes estanques, que suelen ser de por lo menos un metro de profundidad, y los diques se construyen a mano o empleando maquinaria de excavación. El sitio suele estar situado en un estuario o cerca de la costa, para asegurar una fuente cercana de agua salobre o salada.
PORCION RECOMENDADA	Camarones: puedes prepararlos como entrada, complementos, plato fuerte o guarnición. Te recomendamos de 150 a 200 gramos de camarones
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La quitina presente en las cáscaras de camarón (α-quitina) normalmente está asociada a proteínas, minerales, lípidos, y pigmentos, de tal forma que para poder acceder a la quitina primero se deben eliminar estos otros constituyentes de la cáscara del camarón.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los crustáceos de cáscara dura, contienen alrededor de a 20% de quitina y de 75% de carbonato de calcio además de la proteína del esqueleto.
PORCION RECOMENDADA	Camarones: puedes prepararlos como entrada, complementos, plato fuerte o guarnición. Te recomendamos de 150 a 200 gramos de camarones
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARACOL COPEY BOLSA X 1kg
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Caracol copey es una especie de molusco de mar más común. De concha parda o negra y con un tamaño aproximado de 2 o 3 centímetros. Ingrediente regular para preparaciones mediterráneas. Es bajo en calorías y rico en magnesio, potasio y fósforo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta carne tiene un elevado contenido en grasas saludables (Omega 3), hierro y proteínas. Pero sus beneficios para la salud no acaban ahí: tomar caracoles significa tomar vitaminas A, B9, B3, B12 y E, y contienen magnesio, potasio y sodio.
PORCION RECOMENDADA	Calorías: 85,80 kcal, Proteínas: 16,3 g, Grasas:1,4 g, Por cada 100 g
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

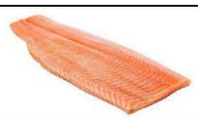
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARCASA DE CAMARON
CANTIDAD	6
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	A partir del quitosano, una de las propiedades de la cáscara, pretenden hacer productos aplicables en la agricultura como alimento para animales y estimuladores de las raíces de los vegetales. Otro uso que se le dará es como adelgazante.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	camarones como materiales de desecho. , Los desechos de la cáscara de la cabeza del camarón contienen 20%~30% de sustancias orgánicas como proteína animal, 30%~40% de calcio y otras sustancias inorgánicas, las cáscaras de camarón contienen 20%~30% de quitina y 4%~8% de camarón vegetariano verde Las sobras del cangrejo de río son cabezas y caparazones de camarón, que representan del 70% al 80% del peso corporal del camarón, y son ricas en aminoácidos, péptidos, proteínas y otros nutrientes. Los caparazones de los camarones contienen alrededor de un 20 % de quitina y de un 4 % a un 8 % de astaxantina.
PORCION RECOMENDADA	las cáscaras de camarón se utilizan para crear otros productos como bioplástico, parches médicos, antibióticos y se está investigando su uso para crear un anticonceptivo, piel sintética y tejidos; esto demuestra lo valioso que es este recurso considerado como “desecho
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La corvina es una opción nutricionalmente completa y deliciosa. Su perfil nutricional, rico en proteínas, ácidos grasos omega-3, vitaminas y minerales, las convierte en un alimento altamente beneficioso para la salud en general.

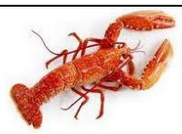
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en refrigeración de 0°a 4°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el punto de venta es fácil de reconocer por su piel cubierta de escamas de tamaño mediano, su color gris plomizo plateado y sus reflejos con tonalidades pardas. Las aletas son más oscuras que el resto del cuerpo y sus agallas presentan una tonalidad mate y una coloración granate.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA FILETES
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre sus múltiples beneficios destaca su alto contenido de proteínas que favorecen a la salud; además se recomienda el consumo de este pescado de carne blanca por ser fácilmente digerible, así como el gran contenido de vitaminas, principalmente A, y minerales como el fósforo, hierro, calcio, potasio y magnesio.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un pescado blanco de agua salada. También llamado Andeja o Reig. Pertenece a la familia de los sciénidos, y es pariente de los corvallos y los verrugatos.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	FILETE SALMON
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salmón es un alimento sano debido a su alto contenido en proteínas, ácidos grasos Omena 3, vitaminas (principalmente de los grupos A, B y D, y también vitamina E y K. Cuenta además con un contenido moderado en grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo se inicia con la obtención y cultivo de ovas del salmón hembra que pueden ser de las especies atlántico, salmón coho o bien trucha. Las ovas fecundadas se desarrollan en huevos, que después de un periodo de incubación que dura entre 30 y 50 días, se abren y nacen los alevines.
PORCION RECOMENDADA	En general, las voces expertas recomiendan comer dos raciones de salmón u otras variedades de pescado graso a la semana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE PESCADO DE MAR BOLSA X 1kg
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Como el hueso contiene una alta proporción del calcio corporal, es el principal reservorio de calcio en la mayoría de los invertebrados y el principal componente del calcio óseo es la hidroxiapatita.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	puede ayudar a mantener la hidratación y proporcionar electrolitos esenciales, lo cual es beneficioso, especialmente si estás enfermo.
PORCION RECOMENDADA	El colágeno tipo I es el que encontramos en más alta concentración en el caldo de huesos.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA X 700g C/U
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	X 700g C/U
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La langosta es considerada por muchas personas la reina del marisco. No solo por su tamaño, peso o longevidad, sino por su delicioso sabor. Ningún marisco tiene tanta demanda como la langosta. Su carne firme, ligeramente dulce y con sabor a nuez es sinónimo de lujo y placer en todo el mundo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Baja en grasa, rica en proteínas de alta calidad y con minerales como el magnesio, el fósforo y el hierro la langosta tiene grandes beneficios nutricionales. La langosta es un crustáceo con seis segmentos en la cabeza, ocho en el tórax y otros seis en el abdomen
PORCION RECOMENDADA	Estos crustáceos destacan por su riqueza en minerales como el zinc, sodio, magnesio, calcio, potasio; y en especial, selenio, fósforo y yodo. Tampoco es descartable el aporte vitamínico, sobre todo de vitamina B12 y niacina, cuyas IR/día quedan cubiertas con el consumo de una langosta de tamaño medio.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO 21/25 BOLSA X 1kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg unidad
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un langostino es un crustáceo decápodo que habita en diferentes mares y se encuentra habitualmente en las zonas menos profundas. Es un marisco que ha tenido una subida exponencial de su consumo por su sabor intenso a mar, su tamaño (alrededor de 13 cm) y su textura.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las etapas del cultivo de langostinos se pueden dividir en 3 instalaciones independientes: El vivero para la reproducción de las hembras y el cultivo de las larvas, las pilas de almacenamiento o precrías para el desarrollo de las postlarvas y los estanques de

	engorde hasta tamaño comercial.
PORCION RECOMENDADA	Langostinos: 6-7 piezas por comensal
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg unidad
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un langostino es un crustáceo decápodo que habita en diferentes mares y se encuentra habitualmente en las zonas menos profundas. Es un marisco que ha tenido una subida exponencial de su consumo por su sabor intenso a mar, su tamaño (alrededor de 13 cm) y su textura.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las etapas del cultivo de langostinos se pueden dividir en 3 instalaciones independientes: El vivero para la reproducción de las hembras y el cultivo de las larvas, las pilas de almacenamiento o precrías para el desarrollo de las postlarvas y los estanques de engorde hasta tamaño comercial.
PORCION RECOMENDADA	Langostinos: 6-7 piezas por comensal
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUADO ENTERO X 500g C/U
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g C/U
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es pescado blanco, de forma plana y de agua salada. Habita en fondos cubiertos de arena o lodo, dejando al descubierto sólo los ojos. Viven a media profundidad, sobre los 100 metros. Vive en temperaturas templadas.

Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lenguado es un pescado blanco, se lo conoce como el rey de los peces planos por su virtud culinaria. La carne de lenguado es muy sabrosa: blanca, magra, firme y delicada. De sabor suave y sin espinas pequeñas
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg unidad
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este producto es muy versátil, de la familia de los moluscos y con grandes propiedades nutritivas. Es ideal para salteados, arroces, y sopas, dando un sabor y aroma delicioso a tus preparaciones. *Este producto ya viene precocido.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las larvas producidas hacen vida pelágica durante unas semanas mientras completan su desarrollo, y luego se fijan a un sustrato mediante unos filamentos denominados biso, unas fibras que crea el mejillón por secreción natural de una proteína que se endurece en contacto con el agua.
PORCION RECOMENDADA	su composición nutricional, del mejillón destaca el aporte de proteínas de buena calidad, aunque en cantidad algo inferior a las del resto de los moluscos. Contiene muy poca cantidad de grasa por lo que su valor calórico no es muy elevado (100 g de porción comestible de mejillones aporta 60 Kcal).
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	OSTRAS CON CONCHA PAQUETE X 12 UNIDADES
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 12 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La concha sirve para proteger el cuerpo de la ostra. Su tamaño varía según la especie y el lugar donde se encuentre y, en el caso de las ostras de cultivo, de las técnicas de cultivo. La concha se colorea según el entorno en el que se encuentra la ostra.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Existen dos métodos de crianza en el suelo: en el suelo emergente y en aguas profundas. En caso de crianza en el suelo emergente, las ostras son sembradas en zonas que quedan al descubierto a marea baja (en la zona de intermareas). La recogida se realiza posteriormente mediante dragado.
PORCION RECOMENDADA	Estas se comen crudas, para lo cual se deben coger con las manos. Aunque no existe una manera correcta de comer ostras crudas, lo más común es tomar un pequeño tenedor y mover la ostra en su media concha llena de líquido, para asegurarse de que se desprenda
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALMITO DE MAR PAQUETE X 454g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 454g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fueron ideados como una forma de kamaboko, es decir, marisco procesado a base de almidón y pescado blanco, para ser posteriormente pulverizado. La idea era simular la pata de una especie de cangrejo japonés, el cangrejo araña. En Japón se conoce como Kanikama, y en el resto del mundo como surimi o palitos de cangrejo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Lo que realmente contiene este alimento es morralla de los pescados. Se hace con una pasta de surimi que lleva trozos de pescados (habitualmente abadejo de Alaska, bacalao o merluza, entre otros), proteína de huevo, aceites vegetales, sal, edulcorantes y, para darle ese color anaranjado, pimentón rojo.
PORCION RECOMENDADA	Su gran aporte de proteína es ideal para completar cualquier receta y equilibrar la alimentación; además, su bajo contenido en grasa hace que sea un alimento saludable y exquisito

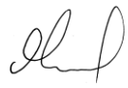
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne del pescado pargo es considerada una de las carnes más saludables para el consumo humano, ya que contiene grandes cantidades de omega 3, vitaminas A, B12, potasio y selenio, además de que su alto contenido de proteínas, son una importante fuente de energía para el organismo
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en refrigeración de 0° a 4°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pargo rojo Lutjanus peru, es una especie que habita aguas someras de arrecifes coralinos, pero también están presentes en las cercanías de fondos rocosos a más de 90 m de profundidad (Allen, 1987). Se distribuyen desde el Golfo de California, México hasta Tumbes, Perú.
PORCION RECOMENDADA	La carne del pescado pargo es considerada una de las carnes más saludables para el consumo humano, ya que contiene grandes cantidades de omega 3, vitaminas A, B12, potasio y selenio, además de que su alto contenido de proteínas, son una importante fuente de energía para el organismo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un alimento ideal para combatir enfermedades como: asma, presión arterial, bronquitis y diabetes. Consumir pulpo con

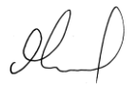
	moderación y realizar actividades físicas, ayuda a tener mucha más energía y prevenir enfermedades. El pulpo es una fuente rica de vitamina B2 que ayuda a reducir de los dolores de cabeza y migrañas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pulpo común se puede encontrar en todos los océanos, en aguas cálidas y templadas. Y se lo puede encontrar especialmente en el mar Mediterráneo y las islas Canarias, la costa de Inglaterra y partes de África.
PORCION RECOMENDADA	Es un alimento ideal para combatir enfermedades como: asma, presión arterial, bronquitis y diabetes. Consumir pulpo con moderación y realizar actividades físicas, ayuda a tener mucha más energía y prevenir enfermedades. El pulpo es una fuente rica de vitamina B2 que ayuda a reducir de los dolores de cabeza y migrañas.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROBALO FRESCO ENTERO
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 3K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El robalo (Dicentrarchus labrax) es un pez a aletas radiadas que pertenecen a la familia de Moronidae y pertenece a la orden del perchiformes (Perciformes). Un bar adulto alcanza por término medio 50 cm, pero puede alcanzar una longitud de 103 cm y un peso de 12 kg.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El robalo es una especie que habita en el Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico, desde las costas africanas hasta Noruega; en nuestro país se capturan en ambas costas, siendo los del Golfo lo más apreciados y famosos, estos estados producen más de 5 mil toneladas anuales.
PORCION RECOMENDADA	Los expertos recomiendan comer al menos 3-4 raciones a la semana (1 ración = 125-150 g), ya que es un alimento muy completo que nos aporta proteínas de alto valor biológico, vitamina D, yodo, potasio, hierro y calcio entre otros nutrientes
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

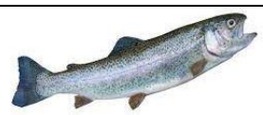
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALMON ENTERO UNIDAD X 3kg
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 3kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salmón es un alimento sano debido a su alto contenido en proteínas, ácidos grasos Omena 3, vitaminas (principalmente de los grupos A, B y D, y también vitamina E y K. Cuenta además con un contenido moderado en grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo se inicia con la obtención y cultivo de ovas del salmón hembra que pueden ser de las especies atlántico, salmón coho o bien trucha. Las ovas fecundadas se desarrollan en huevos, que después de un periodo de incubación que dura entre 30 y 50 días, se abren y nacen los alevines.
PORCION RECOMENDADA	En general, las voces expertas recomiendan comer dos raciones de salmón u otras variedades de pescado graso a la semana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	TILAPIA SIN ARREGLAR X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre sus propiedades nutritivas destaca la presencia de ácidos grasos Omega-3, saludables para el corazón y un alto contenido de proteínas. Aporta vitaminas B, D y E, cuyos beneficios ayudan al cuidado de la piel
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cultivo de tilapia implica diferentes fases según su estadio fisiológico y requerimientos, estos son: Reproducción, Crianza,

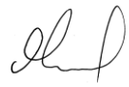
	Preengorda, Engorda y Cosecha. Existen granjas de producción de crías en donde se incluye el manejo y mantenimiento de reproductores.
PORCION RECOMENDADA	La tilapia es un pescado muy apreciado por su alto valor nutricional, pues cada 100 gramos contienen, aproximadamente, 20 gramos de proteína, 1.7 de grasa, 96 calorías y 50 mg de colesterol, además de minerales como potasio, fósforo y sodio; así como vitaminas D, B3, y B9.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	TINTA CALAMAR 4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este procede de la melanina, la misma que da color a tu piel. Otros beneficios para la salud: no se sabe aún a ciencia cierta, pero hay diversos estudios que exponen que la tinta de calamar podría tener funciones terapéuticas, antidepresivas e inhibidoras de ciertos procesos cancerígenos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta tinta sale de unas glándulas ubicadas entre las branquias de los cefalópodos. Cuando el calamar se encuentra en peligro y quiere protegerse, la tinta se expulsa por las aberturas (sifón) laterales, pero dejando un rastro oscuro que permite desorientar al atacante.
PORCION RECOMENDADA	la tinta de calamar tiene una gran cantidad de antioxidantes, en concreto, previenen la oxidación de lípidos (grasas) mayoritariamente. Esto puede estar vinculado a la prevención de las enfermedades cardiovasculares, aunque aún se tienen que realizar diversos estudios para concluir su relación.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRUCHA ENTERA DE 380g SIN ARREGLAR
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD 380g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La trucha, un pescado que fortalece las defensas, ideal para una alimentación sana y saludable. Es considerado un superalimento peruano que sirve para el desarrollo del cerebro y que previene enfermedades cardiacas y mentales.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Reproducción. Las truchas no desovan de forma natural en las instalaciones acuícolas, por lo que se hace necesario el desove artificial de los huevos, utilizando para ello peces reproductores maduros de 3 o 4 años de edad. La proporción sexual de los reproductores suele ser de un macho por cada tres hembras.
PORCION RECOMENDADA	La trucha es un pescado muy cardiosaludable y nutritivo, de sabor suave, bajo en grasa (3%). Es una buena fuente de ácidos grasos omega 3, y considerable de proteínas con elevado valor biológico”
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	pesquería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 26 MADEJA X 90m
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 26 MADEJA X 90m
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La tripa natural de cerdo se utiliza para elaborar embutidos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las tripas son el intestino del cerdo o del cordero y se usan para hacer embutidos y salchichas. Las tripas de cerdo o de cordero naturales provienen del intestino del animal y debidamente lavadas se usan para la elaboración de embutidos y de salchichas.
PORCION RECOMENDADA	Una porción de 113 gramos de tripas de res aporta 14 gramos de proteína, 3.5 gramos de grasa insaturada y su contenido de colesterol está por debajo del consumo diario recomendado. Recuerda que un alto consumo de colesterol contribuye al desarrollo de enfermedades cardíacas como los infartos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	cialta
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONEJO ENTERO X 2kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de conejo es sumamente rica en proteínas, excelente alimento para el desarrollo muscular. 2. - Es conocida como carne magra, contiene140 calorías por cada 100 gramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cría de conejos se practica por pequeños granjeros con o sin tierra, en zonas rurales y suburbanas. La crianza se practica muchas veces como una actividad de traspatio y sus productores, en general, no se han dedicado a esta actividad de lleno.
PORCION RECOMENDADA	Un conejo debe comer diariamente el 15% de su peso vivo. Por ejemplo, si pesa 4 kg debe comer 600 g de alimento al día, pero si tiene mayor apetito y come más, no es un problema.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	conecol
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE POLLO
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nutrientes como el calcio, el fósforo, las vitaminas C, D y K2; así como los aminoácidos contenidos en el caldo de huesos, contribuirían a fortalecer nuestra estructura ósea. Mientras el colágeno y los glucosaminoglicanos serían un refuerzo para las articulaciones.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los huesos son ricos en calcio, magnesio, potasio y fósforo, además de otros minerales. Los tendones o partes más nerviosas aportan glucosamina. El tuétano aporta vitamina A y K2, zinc, hierro, omega-6 y omega-3 entre otros nutrientes.

PORCION RECOMENDADA	Podemos tomar 1 taza de caldo de huesos al día como fuente de aminoácidos, vitaminas, minerales y por supuesto, colágeno. Con ese aporte de nutrientes conseguiremos: Aliviar ciertos trastornos intestinales como el intestino permeable.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Merca pollo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOLLEJAS DE POLLO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tienen alto contenido de minerales como el hierro, necesario para la creación de hemoglobina. Su aporte es de alrededor del 18% del valor diario recomendado. El zinc, que fortalece al sistema inmunológico y el fósforo, que ayuda al crecimiento, así como a la formación de huesos y dientes.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las mollejas son un corte de carne de casquería, es decir, que se extraen de las vísceras del animal. Solían desecharse o formar parte de la alimentación de los hogares más pobres. Pero últimamente son cada vez más apreciadas en la gastronomía gourmet.
PORCION RECOMENDADA	Además de ser fáciles de cocinar, ricas y económicas, las mollejas de pollo aportan muchos nutrientes; por lo tanto, su consumo es saludable. La víscera en cuestión aporta el 20 por ciento del valor diario recomendado de vitamina A, que ayuda a la salud de los dientes, tejidos blandos y óseas.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	friko
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATOS EN CANAL X 2,6kg
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	CANAL X 2,6kg

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de pato brinda muchos beneficios, como el aporte de vitaminas B (riboflavina, tiamina, niacina y vitamina B12 y B5, útil para combatir el estrés y las migrañas, además de reducir el colesterol). También aporta minerales (como el zinc, el fósforo y el hierro, que es de fácil absorción).
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La hembra pone alrededor de 8 a 15 huevos, cuya incubación dura 30 días. Cuando las crías nacen, la madre los llama desde el suelo y estos se lanzan en caída libre. Posteriormente siguen a su progenitora hasta algún cuerpo de agua cercano, donde permanecerán varios meses hasta que sean capaces de volar
PORCION RECOMENDADA	En la carne de pato sobresalen las vitaminas hidrosolubles, sobre todo tiamina, riboflavina, niacina y vitamina B12. En cuanto a minerales, esta carne supone una buena fuente de fósforo, zinc e hierro hemo de fácil absorción
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Productos Finos de Pato
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

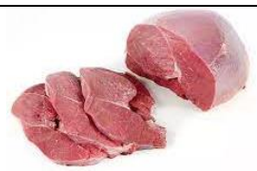
ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de pollo es fuente importante de nutrientes como proteínas, lípidos, Vitamina 3 y minerales como calcio, hierro, zinc, sodio, potasio y magnesio, entre otros. De fácil digestión. La mayor parte de la grasa corporal del pollo se encuentra en la piel, por lo que al retirarla se reduce el consumo de grasa.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pechuga es una de las partes del pollo más consumidas y apreciadas, ya que no tiene hueso ni grasa y es muy sencilla de preparar. La pechuga forma parte de los cuartos delanteros del pollo, junto con las alas. Es el músculo que rodea el esternón y las costillas
PORCION RECOMENDADA	entre 200 y 400 gramos de pollo al día es lo recomendable para un adulto. Si eres una persona que hace deporte de forma habitual puedes aumentar tu consumo diario hasta los 500 gramos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	POLLO FIESTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

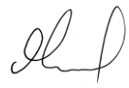
ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERNIL POLLO SIN RABADILLA
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pieza conformada por muslo y contramuslo. Se caracteriza por su jugosidad y terneza. Ideal para freir y saltear.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es una presa que se compone de un muslo y contramuslo, es de gran tamaño y con gran fuente de proteína. Una presa de muy buen sabor y jugosidad, ideal para recetas tradicionales
PORCION RECOMENDADA	Peso aproximado de 450 a 600 gr la unidad
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	El dorado
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PESO PROMEDIO * 1,5 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pollo es una carne muy versátil que se puede cocinar entero y despiezado según la receta que vayamos a cocinar.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pollo entero es aquel en el cual todavía se encuentran las viceras y la piel. El pollo es un ave de cría, sacrificada a una edad máxima de 5 meses y un peso de 1 a 3 kg; puede tratarse de hembras o machos.
PORCION RECOMENDADA	Entre 200 y 400 gramos de pollo al día es lo recomendable para un adulto
VIDA UTIL	6 meses

MARCA	bucanero
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLA DE PIERNA DE RES
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La bola de pierna es un corte de cocción lenta proveniente del cuarto trasero de la res. Este es un corte muy bajo en grasa, y su contenido magro es de un 90% aproximadamente. Es ideal para carne molida, goulash, o milanesas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Pulpa bola o Knuckle. Corte deshuesado con una cubierta de grasa. Se separa de la contracara por las vetas naturales. Se utiliza para milanesas, trocitos, carne para cocido o molida y entera para hornear o mechar.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	CADERA DE RES
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este corte es la parte trasera, tierna y con poca grasa. Si su corte es bueno será ideal para filetes a la plancha, aunque también se puede utilizar para hornear, o freír.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este corte es la parte trasera, tierna y con poca grasa. Si su corte es bueno será ideal para filetes a la plancha, aunque también se puede utilizar para hornear, o freír.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO DE RES
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Comer callos tiene muchos beneficios para la salud. Está repleto de proteínas y contiene vitaminas esenciales como la vitamina B12 y zinc. También es bajo en grasa, lo que lo convierte en una gran elección para quienes buscan perder peso o mantener una dieta sana
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El callo o mondongo es parte de las comidas típicas de Colombia. Se utiliza una gran porción del estómago de la vaca, que contiene altos niveles de colágeno
PORCION RECOMENDADA	Comer callos tiene muchos beneficios para la salud. Está repleto de proteínas y contiene vitaminas esenciales como la vitamina B12 y zinc. También es bajo en grasa, lo que lo convierte en una gran elección para quienes buscan perder peso o mantener una dieta sana
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

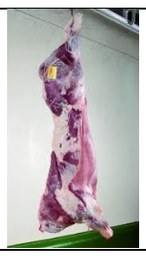
ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x kilo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La res, carcasa o canal es el principal derivado de la faena, compuesta por músculo (carne), grasa, hueso y tendones, y obtenida al descontar del animal sacrificado sangre, cuero, cabeza, patas desde rodilla y garrón hacia abajo, rabo, vísceras, riñones y grasas internas (pélvica, riñonada, capadura).
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La canal, carcasa o vara, se define como la unidad primaria de la carne, que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, desollado, eviscerado, con la cabeza cortada a nivel de la articulación occipito-atloídea, sin órganos genitales externos y las extremidades cortadas a nivel de las articulaciones
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE CERDO
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x kilo
COMPOSICION 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
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración consiste en refrigerar las carnes, luego éstas se trocean y curan, se pican y mezclan y finalmente se embuten en tripas y se escaldan. Opcionalmente se puede ahumar.
PORCION RECOMENDADA	carne de cerdo, de 3 a 4 raciones por semana. Para la población general todos los derivados cárnicos procedentes del cerdo pueden incluirse en el contexto de una dieta equilibrada siguiendo las recomendaciones de consumo adecuadas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE CORDERO
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x kilo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La canal es el cuerpo entero del cordero sin cabeza ni patas después del sangrado, eviscerado y desollado.
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La carne tiene ya un olor y sabor mayor, y es una carne más roja y menos tierna. El cordero pascual se sacrifica cuando ronda lo 4-6 meses. Su carne es de sabor más pronunciado y se conoce también como cordero de pasto. La oveja y el carnero corresponden al ovino que se sacrifica a partir del primer año de vida.
PORCION RECOMENDADA	Se calcula una ración de entre 400 y 450 gramos por persona. Puede parecer exagerado por considerarse una cantidad grande, pero hay que tener en cuenta el hueso del cordero que es lo que aporta ese sabor tan característico y sabroso
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	La casa del cordero
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE TERNERA
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x kilo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La canal es el cuerpo entero del ternero sin cabeza ni patas después del sangrado, eviscerado y desollado
Tipo de envase	A granel en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su carne destaca por su color rosa claro o rojo suave, infiltración grasa de color blanco nacarado, aspecto magro, textura suave y agradable sabor. Una vez madurada y bien cocinada, es una carne de extraordinaria terneza, jugosidad y suculencia
PORCION RECOMENDADA	consumir como máximo 125 gramos por persona semanales de carne roja y procesada, y 325 gramos por persona semanales de carne blanca
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Ternera gallega
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANALES DE PAVO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de pato es un tipo de carne roja, muy rica en proteínas, en vitamina B y en minerales como hierro o fósforo. Las proteínas son indispensables para el correcto funcionamiento del sistema inmunológico, pues toman parte en la creación de anticuerpos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Proteínas de elevado valor biológico, grasa, fósforo, hierro, niacina y vitamina B12. El componente mayoritario del pato es, como en el resto de las aves, el agua. Este alimento tiene un importante contenido en proteína de alto valor biológico
PORCION RECOMENDADA	el pato es bajo en grasas, especialmente si lo cocinas sin piel. Despojada de la piel es una carne magra: este tipo de carnes son bajas en grasas saturadas y en colesterol. Entre los beneficios de consumir carne de pato encontramos: Contribuye al crecimiento
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Pato duck
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE BRAZO DE RES
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Conocido popularmente también como “tablón”, “muñeco”, “bola de paletero” 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.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de carne se puede dividir en tres etapas con características particulares. en primera instancia, está la cría de becerros; posteriormente, la engorda de becerros y finalmente, la industrialización y comercialización de la carne
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

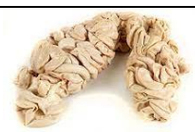
ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En la carne de res existen más de 25 cortes que cumplen los requisitos de carne magra. Entre ellos se encuentran el bistec de pierna, el filete, el lomo y la falda. En cuanto a la ternera y el buey, las zonas más magras son el solomillo, el vacío, la culata, el lomo bajo y el lomo alto. Mucho donde elegir.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración consiste en refrigerar las carnes, luego éstas se trocean y curan, se pican y mezclan y finalmente se embuten en tripas y se escaldan. Opcionalmente se puede ahumar.
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.

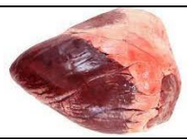
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Pulpa Negra es un corte sin hueso, redondo, firme, con alto porcentaje de carne magra y jugosa, que ofrece muchas alternativas a la hora de su preparación. picarse en trozos para lograr un buen guiso o procesarla en un molinillo para dar textura y sabor a una salsa para pastas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pulpa paleta corresponde a la parte superior del muslo delantero del cerdo. Se ubica entre las chuletas, el costillar y el pernil de mano. Este corte es especialmente versátil, ya que se puede preparar al horno, a la parrilla o a la cacerola para disfrutar de un delicioso asado o un estofado
PORCION RECOMENDADA	la carne de cerdo, de 3 a 4 raciones por semana. Para la población general todos los derivados cárnicos procedentes del cerdo pueden incluirse en el contexto de una dieta equilibrada siguiendo las recomendaciones de consumo adecuadas.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es corte popularmente conocido como "chatas" tiene forma rectangular y está cubierto de grasa por una de sus caras y por la otra tiene vetas de tejido.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las chatas o el lomo angosto, es el corte con más terneza en la res, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. El Solomito, lomito o lomo fino está ubicado en el cuarto posterior del bovino, en la región sublumbar interna
PORCION RECOMENDADA	la carne roja también tiene cabida en una dieta equilibrada, solo que con una asiduidad mucho menor: una media de cuatro o cinco veces al mes.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUNCHULLO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chunchullo se obtiene limpiando y preparando cuidadosamente las tripas del animal, generalmente de res. Estas tripas se someten a un proceso de limpieza exhaustivo para eliminar cualquier residuo o impureza, posteriormente, se pueden cocinar de diversas formas, ya sean asadas, fritas o guisadas
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Chinchulín, choncholí, chunchullo, chinchurria, chunchurria, chunchula o chunchules (todos del quechua ch'unchu, "intestino" o "tripas") es la forma utilizada para referirse al intestino delgado del ganado vacuno
PORCION RECOMENDADA	Los chinchulines sí resultaron ser muy beneficiosos, pues aportan vitamina A, B y D. Tiene muchas proteínas y minerales como hierro, fósforo, potasio y zinc, así como selenio, y además incluso se dice que ayudan a que el cuerpo sane heridas, y en aquellos tiempos se les atribuían propiedades curativas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORAZON DE RES
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este alimento destaca por su contenido en vitaminas del grupo B, sobre todo la B12 (cobalamina), la cual tiene un papel esencial en la formación de glóbulos rojos, el metabolismo celular, la función nerviosa y la producción de ADN.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	incluye la carne y esencialmente todo lo demás: los vasos sanguíneos, la grasa y las cámaras de bombeo de sangre. La carne de lengua de res no incluye vasos sanguíneos ni nervios. Estas partes que no son carne, son consideradas subproductos de la carne y no están permitidas en la carne molida
PORCION RECOMENDADA	Con la finalidad de promover el consumo de corazón de res por ser un alimento con un valor nutricional rico en vitaminas A, B1, B2, B5, B6, B9, B12, C; que contiene magnesio, potasio, zinc, fosforo, sodio y calcio; y que ayuda a combatir la anemia.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las costillas de cerdo son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica del cerdo doméstico, que se denomina costillas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	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.
PORCION RECOMENDADA	400 g por persona, tirando por lo bajo. Ten en cuenta que una buena parte de lo que compres es hueso y que, aunque lo vas a flipar chupándolos, de lo que se trata es de darle caña a la carne. No es necesario trocearlas, vamos a cocinarlas enteras: es como dan mejor resultado
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE RES
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta pieza comprende a partir del brazuelo entre la 2da y 5ta costilla, entre el pecho, el diezmillo y el pescuezo, incluyendo toda la carne intercostal y el músculo serratus ventralis.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta pieza tiene un gran marmoleo y está cubierta por una capa de grasa. La suavidad del corte se extrae en su manera de cocción, y se recomienda que sea a fuego lento. También conocida como Short rib, esta pieza no tiene nada de corto.
PORCION RECOMENDADA	Las costillas son otro componente esencial del asado, con un balance entre carne y hueso. Se estima alrededor de 500 gramos por persona para asegurar una porción generosa.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJO DE RES (MONDONGO)
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cuajo natural animal es una sustancia que se extrae de la mucosa del estómago de las crías de algunos animales rumiantes en período de lactancia. Se utiliza para coagular la caseína de la leche (que es una proteína) a través de su desestabilización para que se forme cuajada
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	parece derivar de mondejo y este de bandujo, que refiere a un embutido compuesto con la tripa grande del cerdo, carnero o vaca relleno de carne picada (en tal caso, el mondejo es una especie de

	chorizo); sin embargo, se suele llamar mondongo a los redaños o tripas y a la panza de las reses.
PORCION RECOMENDADA	Están llenas de vitaminas, minerales y antioxidantes que fortalecen nuestro sistema inmunológico y protegen el cuerpo contra enfermedades. Las legumbres son bajas en grasas saturadas y proporcionan aminoácidos esenciales que tu cuerpo necesita para funcionar correctamente
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINAZO DE CERDO
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El espinazo es la pieza que recorre el dorso del cerdo y está formada por las vértebras. La carne que la rodea es de bastante calidad, se asemeja a la carne de los lomos con los que se encuentra en contacto, aunque al alternarse con el hueso su uso se hace más complicado.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es el hueso de la columna, que va desde el cuello hasta el rabo. Este hueso da muchos sabores y es muy sabroso como para acompañar un cocido, para hacer caldo.
PORCION RECOMENDADA	posee propiedades benéficas como: Proteínas. Minerales. Vitaminas del grupo B, especialmente tiamina y B12.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRASA DE CERDO
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Está demostrado científicamente que la grasa de cerdo es mejor en comparación con la de otros animales, res, cordero, cabra y aves, pues es la más insaturada y, por lo tanto, la más benéfica para el organismo, porque no aumenta los niveles de colesterol malo.

Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La manteca de cerdo es obtenida por distintos procedimientos: procesado en seco, proceso húmedo a temperatura inferior a 100ºC, y proceso húmedo en autoclave: Proceso en seco: consiste en tratar el tejido graso en unos recipientes que se calientan entre 50-80ºC.
PORCION RECOMENDADA	SALUDABLE PARA EL CORAZÓN La manteca de cerdo es muy buena para el corazón. Esto es debido a la gran cantidad de grasas monoinsaturadas, buenas para la salud cardiovascular. Además de esto, contiene colesterol del bueno, que detiene el avance del colesterol dañino, lo que causa la mayoría de las enfermedades cardiacas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIGADO DE RES
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Proteína de alto valor biológico, colesterol, hierro y vitamina B12. El hígado tiene un valor nutricional similar a la carne magra en algunos aspectos. Tiene, de forma general, más agua, menos grasa (alrededor de un 5%) pero mucho más colesterol, lo que limita su consumo en el contexto de dietas hipocolesterolémicas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La bilis, un jugo digestivo producido por el hígado, ayuda al cuerpo a absorber la grasa en el flujo sanguíneo. Esta sustancia espesa y de color amarillo verdoso se encuentra en la vesícula, donde se almacena hasta que el cuerpo la necesita para digerir las grasas
PORCION RECOMENDADA	En los adultos la porción debe ser entre 100 a 250 g de hígado, cantidad que puede ingerirse entre 1 a 2 veces por semana de forma segura. En el caso de los niños, la forma más segura de consumir el hígado es de 1 vez por semana como máximo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

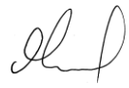
ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	JARRETE DE TERNERA
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El jarrete de ternera se sitúa en las patas delanteras del animal. Concretamente en la zona que va desde la pantorrilla hasta la cova. A la hora de cocinar, se valora más la parte trasera, ya que es más jugosa y tiene un sabor más atractivo al paladar.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El morcillo o jarrete es la parte alta y con carne que va desde la pantorrilla hasta la corva de la pata del animal. En gastronomía, se prefiere la trasera por resultar más sabrosa; es una carne muy melosa y jugosa por lo que es muy apropiada para hacer en salsa
PORCION RECOMENDADA	el jarrete de ternera es un alimento saludable debido a su alto contenido de proteínas magras, hierro, vitaminas B, ácidos grasos omega-3 y colágeno. Estos nutrientes son importantes para la salud general y el bienestar.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	tacisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE CERDO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lengua de cerdo no tiene mucha grasa y es muy rica en proteínas, vitaminas y minerales como son magnesio, hierro, calcio, potasio, sodio, cobre, manganeso, cobalto y una cierta cantidad de vitaminas B1, B2, B6.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La lengua del cerdo es larga, estrecha y su vértice delgado. El dorso presenta un relieve tuberoso poco aparente y su mucosa está revestida de numerosas papilas mecánicas filiformes. A nivel de la raíz estas papilas se alargan considerablemente. (papilas cónicas)
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda comer 100 gr
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE RES
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La lengua de ternera constituye muy buena fuente de minerales: hierro, magnesio, zinc, potasio, fósforo y selenio. El hierro (hemo) y el zinc son de elevada biodisponibilidad, comparada con la biodisponibilidad de estos nutrientes en otros alimentos de origen vegetal.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es el órgano carnoso comestible procedente de la cabeza de un animal de carnicería. La lengua se suele clasificar entre los despojos.
PORCION RECOMENDADA	muy buena fuente de minerales: hierro, magnesio, zinc, potasio, fósforo y selenio. El hierro (hemo) y el zinc son de elevada biodisponibilidad, comparada con la biodisponibilidad de estos nutrientes en otros alimentos de origen vegetal.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIBRILLO DE RES
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es el tercer estómago de los rumiantes, más aplanado que el bonete, oblongo, encorvado, situado oblicuamente al lado derecho del abdomen entre el hígado y el saco derecho de la panza, aplicado por el lado izquierdo al bonete y por el derecho a la base del cuajo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Parte del estómago al natural o blanqueado de ternero, añojo o vacuno mayor. Forma irregular – consistencia firme y elástica – color rosado pálido. Servido al natural o cocido y envasado en fresco o congelado.

PORCION RECOMENDADA	El librillo recibe mayor número de vasos que la panza y el bonete, lo que indica una secreción mayor y más abundante. Este receptáculo sirve para contener los alimentos que tienen que sufrir las últimas mutaciones para ser completamente digeridos.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE CERDO
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo: lomo en adobo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo secado al aire o preparado en adobo: lomo en adobo.
PORCION RECOMENDADA	promedio 200grs de lomo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
CANTIDAD	200
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pieza cárnica del cerdo ibérico, situada cerca del lomo y constituida por el músculo iliocostal. Tiene una forma muy alargada, estrecha y delgada, muy veteada de infiltraciones grasas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El lomo fino se encuentra entre los cortes más versátiles para realizar todo tipo de platos. Se trata de una de las piezas más tiernas, jugosas y sabrosas de la res. Proviene del área debajo de la columna vertebral y no tiene tanta infiltración de grasa a diferencia de otros cortes como el bife.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUCHACHO ENTERO DE RES
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El capón o muchacho es un tipo de corte tomado del cuarto trasero de la res, ideal para preparar estofados o guisos en olla a presión, ya que es una carne un tanto dura.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Muchacho o bollo de res es una pieza entera tomada de la parte trasera de la res. Una carne gustosa para realizar recetas tradicionales como la posta cartagenera. Uso gastronómico: Al horno, sudar y para rellenar
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	MURILLO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una carne dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Corte ubicado en la región femoro-tibial de la pierna. Es una carne un poco dura, posee poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREJA DE CERDO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En tanto, en su página de web el Restaurante Homarus asegura que los beneficios de la oreja de cerdo incluyen mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico, ayudar a perder peso, aliviar el estrés, mejorar la circulación sanguínea y reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La oreja de cerdo es un corte de carne que se obtiene de la cabeza del cerdo, específicamente de la parte exterior de la oreja.
PORCION RECOMENDADA	Valor nutricional por cada 100 gramos: Ácidos Grasos Saturados 5.5 g Ácidos Grasos Monoinsaturados 7.1 g Ácidos Grasos Polinsaturados 1.8 g Colesterol 82.0 mg Calcio 21.0 mg Hierro 2.4 mg Conservación y trucos: En la nevera y respetando su consumo preferente.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. Como el jamón curado (serrano), la pierna de cerdo fresca o pernil está disponible con y sin hueso, y puede ser adquirido entero o en mitades.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pernil de cerdo es la extremidad trasera del cerdo pero sin curar. Esta parte se puede encontrar en los supermercados con hueso o completamente limpia de hueso. Lo más habitual es que lo encuentres entero, que es como suele cocinarse, aunque también puedes comprarlo cortado a filetes.
PORCION RECOMENDADA	200 gr por persona
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

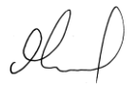
ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	SOBREBARRIGA
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho. Uso gastronómico: Rellenar, sudar, hornear, estofar y guisar. Otros nombres: Tapa de costilla, falda de pecho, matambre.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	la mejor carne que puedes utilizar para hacer esta preparación es: Res: lo ideal es que sea magra y que provenga del lomo o la falda.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINO CARNOSO
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es lo que compone toda la panza del cerdo, contiene alto porcentaje de grasa ya que está incluido el tejido adiposo. Es un corte muy tradicional en nuestra cultura; se puede consumir en platos típicos, cazuelas.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en congelación a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Fabricar tocino es un proceso lineal y sencillo que en la mayoría de los casos involucra inyección de la materia prima, seguida por un corto masajeo, cocción y ahumado, y enfriado. Sin embargo, existen factores en cada paso del proceso que requieren de atención y consistencia para obtener un producto de buena calidad.
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	fazenda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

FICHAS TECNICAS LOTE 3 ABARROTES Y PANADERIA

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN FRASCO X 1L
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Aspecto Liquido brillante a la temperatura de 20ºC (filtrado). Color Característico. Evaluación organoléptica: Md = 3,5; Mf > 0. Acidez (% ácido oleico): 2,0 Max. Índice Peróxidos: 20 mqO²/Kg Max.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mejor aceite se extrae de la aceituna molida en 20 minutos. El método utilizado para dicha extracción es el de centrifugación mediante el cual, la pasta es sometida a la acción de la fuerza centrífuga que provoca la separación de los distintos componentes

	por diferencia de densidades entre los mismos.
PORCION RECOMENDADA	unos 37 gramos de aceite de oliva virgen extra, es decir, unas cuatro o cinco cucharadas soperas. Con esa cantidad, según estos expertos, se puede conseguir disfrutar de los efectos beneficiosos del aceite de oliva.
VIDA UTIL	1año
MARCA	borgues
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SESAMO X 207mL
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 207mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se ha utilizado como antiinflamatorio, fuente de calcio y también, para mejorar la salud cardiovascular, ya que favorece la circulación sanguínea e impide que la grasa se pegue a nuestras arterias. En resumen, el aceite de sésamo es bueno para nuestro corazón, nuestro estómago y también para nuestro cerebro.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este aceite se obtiene al prensar las semillas de sésamo una vez tostadas. Su color oscuro depende de ese tostado, lo que le confiere también su sabor y aroma intensos. Puedes utilizarlo crudo, en aliños o incorporarlo en pequeñas cantidades a guisos o salsas y dar un toque personal a tus platos
PORCION RECOMENDADA	La recomendación ideal es de 10 a 20 gramos al día, es decir unas 2 o 3 cucharaditas
VIDA UTIL	1año
MARCA	kevala
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL FRASCO X 1L
CANTIDAD	500
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los aceites vegetales son aquellos que se obtienen de las plantas y suele someterse a una serie de procesos antes de su filtrado final. Empieza por la limpieza, le sigue la molturación, la presión, el uso de solventes y el filtrado final
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtienen de la extracción de los granos de las semillas o de las pipas y están compuestos principalmente por lípidos saponificables, es decir, unidades de ácidos grasos de diferentes estructuras o que confieren diferentes propiedades a los distintos aceites disponibles
PORCION RECOMENDADA	una cucharadita de aceite en el desayuno, dos en la comida y una en la cena para preparar los alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	premier
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA MORADA FRASCO X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En las aceitunas encontramos calcio y magnesio, esenciales para fortalecer los huesos, y vitamina D para el incremento de energía. También contiene vitamina E, perfecta para fortalecer el sistema inmunológico, y para combatir las agresiones externas.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Desde que se recolectan en el árbol hasta que terminan en tu mesa, las aceitunas siguen un proceso de preparación que consta de varios pasos, y que en cierta medida puedes imitar tú en tu propia casa, aunque debes tener en cuenta que el resultado no siempre será el mismo.Para todos los apasionados del mundo de la oliva, aquí va un post sobre cómo se preparan las aceitunas para que sean comestibles y sabrosas, tal y como te las encuentras en la mesa.
PORCION RECOMENDADA	alrededor de 5 a 10 aceitunas al día, como parte de una dieta equilibrada
VIDA UTIL	1año

MARCA	Alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA NEGRA LATA X 350g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 350g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene importantes cantidades de vitaminas A y E, que son altamente recomendables para el sistema inmunológico y para tener buenos niveles de antioxidantes, respectivamente. Además, contienen hierro, algo que puede prevenir la anemia y que ayuda a regular la presencia de este nutriente en nuestro organismo.
Tipo de envase	Envase de lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Desde que se recolectan en el árbol hasta que terminan en tu mesa, las aceitunas siguen un proceso de preparación que consta de varios pasos, y que en cierta medida puedes imitar tú en tu propia casa, aunque debes tener en cuenta que el resultado no siempre será el mismo. Para todos los apasionados del mundo de la oliva, aquí va un post sobre cómo se preparan las aceitunas para que sean comestibles y sabrosas, tal y como te las encuentras en la mesa.
PORCION RECOMENDADA	alrededor de 5 a 10 aceitunas al día, como parte de una dieta equilibrada
VIDA UTIL	1año
MARCA	excelencia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA VERDE DESHUESADA FRASCO X 250g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las aceitunas deshuesadas son una variedad que ha sido

	cuidadosamente deshuesada para facilitar su consumo. Al ser deshuesadas, se vuelven más prácticas para usar en diversas preparaciones culinarias y para disfrutarlas como aperitivo sin preocuparse por encontrar el hueso.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Desde que se recolectan en el árbol hasta que terminan en tu mesa, las aceitunas siguen un proceso de preparación que consta de varios pasos, y que en cierta medida puedes imitar tú en tu propia casa, aunque debes tener en cuenta que el resultado no siempre será el mismo. Para todos los apasionados del mundo de la oliva, aquí va un post sobre cómo se preparan las aceitunas para que sean comestibles y sabrosas, tal y como te las encuentras en la mesa.
PORCION RECOMENDADA	alrededor de 5 a 10 aceitunas al día, como parte de una dieta equilibrada
VIDA UTIL	1año
MARCA	Alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACHIOTE PAQUETE X 16g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 16g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las propiedades medicinales del achiote se empelan para aliviar problemas de riñón, patologías estomacales, quemaduras, malestares de garganta, problemas respiratorios, conjuntivitis, dolor de cabeza y heridas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La extracción de bixina de 'achiote' se basa en dejar en sosa potásica a las semillas del fruto durante 12h. Posteriormente añadir ácido sulfúrico al 10% y finalmente filtrar al vacío, obteniéndose una masa que se seca con una estufa a 56º-58ºC. La materia obtenida final se tritura obteniéndose polvo colorante
PORCION RECOMENDADA	preparar como infusión colocando 20 gramos de hojas secas en un litro de agua y tomarla como agua de tiempo para desinflamar la próstata y las vías urinarias
VIDA UTIL	1año
MARCA	Gran aroma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI TABASCO FRASCO X 60 mL
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Salsa preparada en ají Tabasco en envase de polietileno o de vidrio, para la elaboración de encurtidos, ya sean completos o en rajas, congelados, deshidratados, encurtidos picantes, enlatados, pastas y salsas.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají, pimiento o chile se cultiva principalmente por trasplante, por lo cual se requiere un semillero, si se utiliza semilla propia, esta debe provenir de plantas sanas y vigorosas, al igual que el fruto para evitar diseminar enfermedades.
PORCION RECOMENDADA	Al ser rico en vitamina C, potasio, magnesio y hierro, pareciera que el ají pudiera ser remedio para todo. Sus propiedades medicinales abarcan desde la estimulación del apetito hasta la cura de la depresión
VIDA UTIL	1año
MARCA	MCILHENNYCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJONJOLI DESCORTEZADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Semilla de ajonjolí perfectamente separada de la corteza, útil para decoración de productos de panadería y galletería.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	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.
PORCION RECOMENDADA	El ajonjolí o aceite de sésamo se puede tomar directamente (dos o tres cucharadas diarias son suficientes) o mezclarse con zumo de frutas
VIDA UTIL	1año
MARCA	levapan
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALCAPARRA FRASCO X 125g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las alcaparras han sido utilizadas por sus propiedades beneficiosas para la salud desde hace miles de años. Tienen grandes propiedades nutricionales, son bajas en grasas y calorías. Son ricas en magnesio vitamina C y ácido fólico. Además, también contienen vitamina E y B3, potasio, sodio fósforo y calcio.
Tipo de envase	Envase plástico o vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Lo podemos hacer a través de semilla o vegetativamente. Por semilla hay que realizar un almácigo sobre una cama de tierra arenosa a principio de la primavera; no lleva curas especiales y el material obtenido se trasplanta en el invierno siguiente al lugar definitivo.
PORCION RECOMENDADA	Consumir de 1 a 3 cucharadas de alcaparras es más que suficiente
VIDA UTIL	1año
MARCA	Alfresco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS ENTERAS PAQUETE X 500g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al igual que otras semillas, como los cacahuates y las nueces, su consumo se ha relacionado con la reducción del riesgo de cáncer de mama. También son fuente de antioxidantes como la vitamina E y los polifenoles, que protegen al organismo del daño oxidativo que contribuye al envejecimiento y a varias enfermedades
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este ciclo de recolección de la almendra cuenta con los siguientes pasos: reposo invernal, floración y polinización, desarrollo del fruto, recolección, secado y almacenaje.
PORCION RECOMENDADA	entre 10 y 20 almendras por día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS LAMINADA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Almendras sin piel en finas láminas. La almendra laminada es una importante fuente de vitamina E y magnesio, además aporta proteínas, fibra, grasas monosaturadas sanas, potasio, calcio, fósforo, zinc y hierro.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Quitarles la cáscara a las almendras, sumergirlas en agua hirviendo por 5 minutos. Escurrirlas y desprenderle la cascarita marrón, frotándola con un repasador. Luego con un cuchillo con filo cortarla en forma vertical, en láminas lo más fina que pueda. Listas para decorar.
PORCION RECOMENDADA	El consejo de los expertos es consumir unas 20 almendras al día, distribuidas en dos momentos diferentes. Por ejemplo, como tentempié a media mañana y para la merienda

VIDA UTIL	1año
MARCA	Shiva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANCHOA LATA X 56g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 56g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La anchoa es el producto que resulta de un proceso de elaboración aplicado al bocarte, un pescado azul, pequeño y alargado, con un vientre plateado y un dorso azul grisáceo, perteneciente a la familia Engraulidae, específicamente: Engraulis encrasicolus
Tipo de envase	Envase de lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las anchoas, tan valoradas en España, se preparan con boquerones capturados a lo largo de los meses de marzo, abril, mayo y junio, que es cuando tienen un mayor contenido graso. Una vez capturados y transportados hasta las conserveras, los boquerones se preparan quitándoles la cabeza, las vísceras y limpiándolos.
PORCION RECOMENDADA	una porción de anchoas, que equivale a unas 6-8 unidades, puede ser una cantidad saludable para la mayoría de las personas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Reese
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X 16g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	ANIS (EN ESTRELLA)16g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El anís estrellado se utiliza tradicionalmente en infusiones como calmante en el cólico del lactante y como líquido habitual para la ingesta infantil. El producto que se comercializa en farmacias y herboristerías contiene el fruto de la planta Illicium verum, también

	conocido como anís francés o badiana de la China.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de esta bebida anisada se obtiene por la destilación de anís verde y/o con anís estrellado o badiana en alcohol neutro de origen agrícola. La destilación se hace en caliente para que el anís tarde más en estar listo para el embotellado. Se consigue una mayor calidad con el mismo proceso en frío.
PORCION RECOMENDADA	Niños de 2 a 6 años: 4 cucharadas soperas de la infusión, bien directamente o disueltas en un poco de agua. Niños de 6 a 12 años: media taza de infusión. Adultos: una taza de infusión.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Granaroma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ ARBOREO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El arroz arborio es, junto al arroz carnaroli y el vialone nano, uno de los tipos de arroz italiano utilizados para la elaboración del risotto, plato tradicional de la cocina de Italia caracterizado por su textura cremosa y su riqueza en sabor entre otras cosas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El arroz arborio es una variedad japónica que destaca por el gran tamaño de su grano blanco. Procede de Italia (Valle del Po), pero el arroz arborio de Casa Ruiz se cultiva en el entorno del Parque Natural de la Albufera en Valencia.
PORCION RECOMENDADA	Si el plato principal será arroz, debemos calcular que con 100 gramos por persona será suficiente, mientras que, si solo se trata de un acompañamiento,
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLAVITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ BLANCO EXCELSO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	500
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Arroz blanco, TIPO I (grano largo), GRADO 1. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Si bien el arroz integral puede consumirse directamente, es frecuente convertirlo en arroz blanco mediante la remoción del salvado y germen. Para ello, el arroz se somete a fricción entre discos donde se elimina el salvado. Esta etapa se conoce como blanqueo y el producto obtenido es “arroz blanco
PORCION RECOMENDADA	Asimismo, se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	DIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARA SUSHI BOLSA X 1000g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las principales propiedades nutricionales del arroz son las siguientes: Su alto contenido en hidratos de carbono complejos y, por tanto, de absorción lenta lo convierten en un alimento perfecto para aportar energía. Contiene minerales como calcio, hierro, magnesio, selenio, zinc y potasio.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mejor arroz para hacer sushi es el de variedad japónica, de grano corto y aglutinante, que encontraréis en todas las tiendas asiáticas y en muchos supermercados.
PORCION RECOMENDADA	se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es

	que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	SOS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARBORIZADO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado, es un arroz que industrialmente viene pre-cocido por vapor, por eso el nombre.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para aumentar el rendimiento industrial, el arroz cáscara se somete a un proceso de parbolizado, que consiste en una hidratación a temperatura superior a la de ambiente, seguida de un tratamiento con vapor a presión. Finalmente, el arroz parbolizado se seca, descascara y pule para obtener arroz blanco
PORCION RECOMENDADA	se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Doña Pepa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	ATUN AGUA LATA X 184g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 184g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Además, nos aporta altos niveles de vitaminas como A, la cual es buena para huesos y dientes, vitamina B que nos ayuda a reducir los niveles de colesterol y la vitamina D que nos ayuda en la absorción de calcio y fósforo

Tipo de envase	lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En la actualidad, el procesamiento del atún se basa principalmente en la producción de sashimi y atún en conserva. Los subproductos producidos durante el proceso de enlatado representan 50% -70% de la calidad total. Estos subproductos incluyen cabeza de pescado, hueso, piel, vísceras y carne picada.
PORCION RECOMENDADA	recomiendan limitar el consumo de atún a no más de dos latas por semana en personas adultas sanas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	VAN CAMP`S
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVELLANA ENTERA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las avellanas contienen gran cantidad de ácidos grasos monoinsaturados, ácido oleico, contribuyendo al control del colesterol en sangre y, en consecuencia, a la salud cardiovascular. Son ricos en antioxidantes. La presencia de vitamina E y fitoesteroles protegiéndonos de los radicales libres.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La avellana procede de un arbolillo o arbusto llamado avellano que pertenece a la especie Corylus avellana de la familia Betuláceas o Cupulíferas y tiene una altura entre los 2 y 5m. El avellano tiene una estructura baja y aspecto zarzoso a causa de su tendencia a producir varas muy ramificadas en el cuello.
PORCION RECOMENDADA	Su porción de consumo habitual es 30 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	Shiva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS PAQUETE
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 800g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En la lista de propiedades de la avena cruda se encuentra su poder antidepresivo y consumir avena regularmente ayuda a reducir la fatiga. Por otra parte, los beta-glucanos que contiene este alimento ayudan a engrosar los músculos del corazón, minimizando el riesgo enfermedades cardíacas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los granos son llevados a un vaporizador para recibir un tratamiento hidrotérmico a base de vapor a 140º, al objeto de lograr una inactivación enzimática. Posteriormente, se seca y se tuesta en cámaras de transferencia de calor, donde se pasan a otras cámaras de enfriado para obtener la temperatura ambiente
PORCION RECOMENDADA	La recomendación de consumo diario es de 48 g de grano entero, por lo que una porción de producto contribuye con, al menos, el 15% de la recomendación
VIDA UTIL	1año
MARCA	QUAKER
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZAFRAN PAQUETE X 0,5g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 0,5g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El azafrán se utiliza ampliamente como especia para dar sabor a los alimentos, además el azafrán posee propiedades que incluyen su uso como expectorante, sedante y afrodisíaco, así que es perfecto para el consumo. En nuestra cultura mediterránea, el azafrán se encuentra presente en todo tipo de platos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es una especia que se obtiene de los tres estigmas secos del pistilo de la flor. Para poder obtener un kilo de azafrán, se deben recolectar, pelar y tostar 250.000 flores. Posterior al cultivo, uno de los roles más destacados del proceso es el de las mondadoras de azafrán

PORCION RECOMENDADA	Máximo 300ml diarios, también sirve para gargarismos y enjuagues bucales.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Antonio sotos
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR MORENA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La azúcar morena contiene el disacárido sacarosa, además de los monosacáridos fructosa y glucosa. Cuando se consume azúcar morena, se usa para obtener energía de una manera similar a la forma en que el cuerpo procesa otros azúcares. La sacarosa se descompone en partes iguales de glucosa y fructosa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El azúcar moreno se obtiene de la caña de azúcar, mediante un simple proceso de triturado de la pulpa, disolución en agua, eliminación de la fibra y posterior secado total o parcial de la mezcla obtenida.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR PULVERIZADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este tipo de azúcar ha pasado por un proceso de molido que da como resultado un azúcar en polvo muy fino, por lo que suele usarse

	a modo de decoración y no tanto para endulzar.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para obtener azúcar consiste en nueve pasos: corte de la caña, molienda, generación de vapor, calentamiento, clarificación, filtración, evaporación, cristalización, evaporado y secado.
PORCION RECOMENDADA	Adultos: no pasar de 50-60 gramos y mejor si tomamos como máximo 25-30 gramos. Niños: no pasar de 30-35 gramos y mejor si toman menos de 15-20 gramos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	santillana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	300
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso clásico de producción de azúcar cristal a partir del jugo de caña de azúcar extraído, consta de clarificación y concentración, posteriormente el cocimiento del jarabe con cristalización de la sacarosa, separación de los cristales por centrifugación y su secado.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARQUILLOS PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El barquillo o neula es un dulce ligero y crujiente de forma enroscada. Es una hoja fina de pasta de harina, azúcar y clara de huevo enrollada en forma de tubo. Si están hechos a máquina tienen forma cilíndrica; los hechos a mano son más bien cónicos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Información general: Finas y crujientes láminas de oblea rellenas de crema con sabor y aroma a chocolate. El barquillo está formado por dos capas de oblea y una de relleno entre ambas.
PORCION RECOMENDADA	Su porción de consumo habitual es 30 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	Piazza
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	BICARBONATO DE SODIO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El bicarbonato de sodio es un antiácido usado para aliviar la pirosis (acidez estomacal) y la indigestión ácida. Su doctor también puede prescribir el bicarbonato de sodio para disminuir los niveles de acidez de la sangre u orina ciertas condiciones.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene mediante un proceso químico industrial a partir de cloruro sódico y carbonato cálcico.
PORCION RECOMENDADA	Adultos y adolescentes mayores de 12 años: La dosis recomendada es de 1 a 2 sobres (1 a 2 g de hidrogenocarbonato de sodio) al día. Si fuera necesario, puede repetirse la dosis aumentando a 2 a 4 sobres (2 a 4 g de hidrogenocarbonato de sodio), después de las comidas o al sentir molestias gástricas
VIDA UTIL	1año
MARCA	Suquin sas
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	LONJA PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pasta sólida, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Bocadillo es una mezcla de puré y azúcar que se concentra por cocción hasta que al enfriarse se vuelve sólida y fácil de cortar, sin deformarse. Adicionalmente se agrega pectina cítrica para darle la textura apropiada de pasta y ácido cítrico para ajustar el pH, necesario para la gelificación.
PORCION RECOMENDADA	Este delicioso manjar es antioxidante, rico en vitamina C, mejora el sistema digestivo, regula la presión arterial y contribuye a mantener las funciones cerebrales, entre otras propiedades
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL AGUILA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	BREVAS EN ALMIBAR FRASCO X 500g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tiene un gran contenido en agua, siendo un alimento diurético, y lo que más destaca de la breva es su aporte de hidratos de carbono, ya que contiene un 93,3%, sobre todo, glucosa, fructosa y sacarosa. Junto a las uvas, la chirimoya y el pátano es una de las frutas que más azúcares comporta.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cuanto a elaboraciones reposteras, las brevas pueden utilizarse en sustitución de los higos en tartas, bizcochos… Aunque, a modo de 'tip' para triunfar, las brevas maridan especialmente bien con lácteos, masas hojaldradas y, sobre todo, con frutos secos crujientes
PORCION RECOMENDADA	Los higos secos son un alimento muy saludable, no existe ninguna contraindicación que impida su consumo, sin embargo, es aconsejable consumir unos 30 gramos de higos al día, lo que equivale a 5 unidades aproximadamente.
VIDA UTIL	1año

MARCA	Alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFE INSTANTANEO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las ventajas del café instantáneo incluyen la rapidez de preparación (el café soluble se disuelve instantáneamente en agua caliente), un menor peso y volumen de los granos o molido (para preparar la misma cantidad de bebida), y mayor vida útil.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La infusión de café es congelada a aproximadamente -40°C para formar una delgada superficie que después se rompe en trozos y se somete al vacío. De esta manera, el agua se convierte en vapor y obtenemos cristales de café secos. Este proceso nos permite conservar el sabor del café
PORCION RECOMENDADA	Beber entre 1 y 5 tazas al día de café molido o instantáneo
VIDA UTIL	1año
MARCA	oma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ TOSTAO EN GRANO (EXCELSO) BOLSA X 500g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su delicioso y excelso sabor es el resultado de una selección de granos de café tostados a la perfección, que resaltan por su fuerte sabor, aroma a caramelo e intensidad media alta. Está listo para ser molido y usado en todo tipo de preparaciones.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para tostar café se inicia con el secado y la extracción de la humedad, que en el café verde suele estar alrededor del 12%. Una vez evaporada el agua, y cuando la temperatura en el tostador ha alcanzado los 170º, los granos adquieren un color canela.
PORCION RECOMENDADA	Beber entre 1 y 5 tazas al día de café
VIDA UTIL	1año
MARCA	oma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ ESPECIAL
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	café con altos estándares de calidad que van desde la semilla hasta la taza. Además, se califica bajo el protocolo de puntuación de la SCA (Specialty Coffee Association), en una escala que va de 0 a 100 puntos y que permite diferenciar los cafés comerciales de los especiales.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los cafés especiales son cafés diferenciados por características de origen, preparación o sostenibilidad en su producción. La FNC, por medio del Servicio de Extensión, promueve estas iniciativas mediante recomendaciones de buenas prácticas en el cultivo y beneficio del café.
PORCION RECOMENDADA	Beber entre 1 y 5 tazas al día de café
VIDA UTIL	1año
MARCA	Deer hug
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN ASTILLA PAQUETE X 250g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Ayuda a disminuir la glucosa en la sangre, por tanto, es recomendable para las personas diabéticas. Es beneficiosa para el colesterol. La canela ayuda a controlar los niveles de colesterol malo (LDL), los triglicéridos, y también contribuye a disminuir la presión arterial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La especia de la canela corresponde a la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas más pequeñas y que, una vez desprendida, es nuevamente separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar barras de aproximadamente 1 m de largo que se dejan fermentar.
PORCION RECOMENDADA	La dosis diaria recomendada de canela cassia es de una o dos cucharadas. Texto Original: “Por lo que una o dos cucharadas diarias de la canela cassia es lo recomendado. Asimismo, aconseja el consumo de la canela Ceilán por encima de otra clase al tener menos riesgos y los mismos beneficios
VIDA UTIL	1año
MARCA	P&I Gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN POLVO PAQUETE X 125g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es antiinflamatoria: ayuda a controlar la inflamación crónica del organismo. Es antioxidante: protege al organismo de los daños causados por los radicales libres. Es antimicrobiana: el cinamaldehído, compuesto orgánico que da a la canela su sabor y aroma característicos, permite combatir virus, bacterias y hongos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La especia de la canela corresponde a la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas más pequeñas y que, una vez desprendida, es nuevamente separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar barras de aproximadamente 1 m de largo que se dejan fermentar
PORCION RECOMENDADA	Recuerda ante todo que los excesos nunca son buenos y en el caso de la canela tomarla en exceso puede resultar perjudicial. Se recomienda tomar canela en pequeñas cantidades (no superar una cucharadita al día) para poder beneficiarnos de sus propiedades

	nutricionales
VIDA UTIL	1año
MARCA	Salugran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAVIAR LATA X 80g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 80g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es el producto gourmet por excelencia y siempre se ha asociado al lujo sibarita y a la buena mesa, especialmente acompañado de un vino a la temperatura perfecta, que ha sido guardado en un armario climatizado.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El caviar proviene de diferentes criaderos de todo el mundo. Una vez que se pesca el pez, las huevas se separan de la membrana que las mantiene prisioneras pasándolas por un tamiz; después se lavan, se les quitan las impurezas y se salan a mano
PORCION RECOMENDADA	Recomendamos una ración mínima de 30 gramos por persona. La primera cucharada de caviar es para acostumbrar el paladar al sabor, la segunda es para apreciar su aroma, su sabor y su textura
VIDA UTIL	1año
MARCA	Abba red
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAVIAR MASAGO X FRASCO X 85g ROJO O NEGRO
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 85g ROJO O NEGRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Masago o huevos del pez ‘Capelín’, utilizada popularmente en la preparación del sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos. Es muy similar al Tobiko, tiene una textura inusual al morderlo y un sabor salado, conocido por causar una sensación de hormigueo en la boca. Otras de sus características son su humedad y adherencia al arroz, por lo que es posible crear presentaciones

	más elaboradas para incrementar el atractivo visual del plato. Además, es una fuente natural de ácidos grasos omega 3 y vitamina B-12.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El masago es fuente de omega 3 y vitamina D. Este comestible concentra muchos ácidos grasos de la serie omega 3 en su interior. Estos contribuyen a equilibrar los procesos inflamatorios en el medio interno, ayudando así a consolidar un estado de homeostasis.
PORCION RECOMENDADA	Para una primera degustación de masago se recomienda consumir 10 gramos; para una porción en plato, entre 20 y 30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Abba red
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREZAS MARRASQUINO ROJO FRASCO X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las cerezas al Marrasquino son un producto de primera calidad, con gran proyección internacional y un enorme abanico de posibilidades gastronómicas. Se trata de deliciosas preparaciones de frutas en conserva, desarrolladas en nuestras propias plantaciones y procesadas mediante tecnología de última generación.
Tipo de envase	Envase plástico o vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La guinda al marrasquino, denominada también cereza al marrasquino, es una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una solución de salmuera, que usualmente contiene dióxido de azufre y cloruro de calcio para "blanquear" el fruto de la cereza.
PORCION RECOMENDADA	Por eso es recomendable no abusar de ellas y tomar como máximo al día el equivalente a una taza, es decir unas 15.
VIDA UTIL	1año
MARCA	AL`FRESCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE PASTILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (E322) y sabor natural (canela).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el proceso conocido como templado, el chocolate se calienta, enfría y calienta de nuevo para hacerse sólido, liso y con poco brillo. Finalmente, el chocolate se moldea en tabletas o en otras formas, se decora, se envuelve y se empaqueta para su distribución.
PORCION RECOMENDADA	Puedes comer chocolate a diario, siempre que sea con un alto porcentaje de cacao y sin azúcares. Lo más recomendable sería entre una y dos onzas al día, aproximadamente unos 30 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	corona
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ciruela pasa ayuda a mantener nuestros huesos fuertes y sanos y prevenir enfermedades óseas como la osteoporosis. Esta fruta deshidratada contiene vitamina K, potasio, fósforo y magnesio que ayudan a prevenir la baja densidad ósea y favorece la formación de huesos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las ciruelas pasas son la forma seca de cualquier variedad de ciruela, que se obtiene mediante un proceso de deshidratación. Al desecarla, se logra alargar su período de conservación, al tiempo que adquiere unas características físicas y un sabor y aroma propios, diferentes al de la fresca.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con Gastrolab Web, lo recomendable es comer alrededor de tres ciruelas al día o 150 gramos. Esto se puede realizar a través de ciruelas secas o frescas antes de comer las comidas principales

VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 9g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Posee taninos, mucílagos, sitosterol, cromonas, estigmaterol, resinas, celulosa y ácido oleanólico, entre otros, combinados naturales que le otorgan propiedades antibacteriales, analgésicas, afrodisiacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de fabricación de un clavo inicia cuando el acero es estirado en un horno a una temperatura mayor a los 1000 grados centígrados. Esto para darle una forma cilíndrica y alargada, que al enfriarse se forma el alambre de acero, el cual se trefila hasta alcanzar el diámetro requerido
PORCION RECOMENDADA	El consumo regular de dos clavos de olor al día puede tener varios beneficios para la salud
VIDA UTIL	1año
MARCA	El rey
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	COMINO MOLIDO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El consumo de comino nos aporta vitaminas como: magnesio, vitamina E, potasio, fósforo, calcio, hierro y vitamina A. Beneficios: Sus minerales ricos en hierro dan fuerza al sistema inmunológico, lo cual aumenta las defensas y ayuda a combatir enfermedades como la anemia ferropénica.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando las plantas están tiernas y los frutos no están completamente maduros, se cortan los tallos, se trillan y se secan las semillas al sol durante varios días. Posteriormente las semillas son molidas, obteniéndose un polvo grueso, muy aromático de un color café verdoso.
PORCION RECOMENDADA	Aunque por lo general se consume como especia, ya sea en polvo o con sus semillas, otra manera de consumir el comino y beneficiarse de sus propiedades es a través de aceite esencial de comino, con compresas, cataplasmas para la piel o infusiones de semillas
VIDA UTIL	1año
MARCA	P&l gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE COCO LATA X 420mL
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 420mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al tener el antioxidante en su cuerpo, se tendrá más resistencia a la actividad de radicales libres, lo que hace la piel más firme. Se pueden reducir los problemas intestinales con el consumo regular de la crema de coco. Gracias al aumento del metabolismo, los intestinos serán más activos y se moverán más rápido
Tipo de envase	lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	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. También, destacan sus propiedades antioxidantes, la capacidad de regular la presión sanguínea y de reducir los triglicéridos
PORCION RECOMENDADA	Por ser una fruta rica en grasas y calorías, lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas de sopa de coco seco o 30 g de pulpa de coco por día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Roland
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	CROUTONES CESAR PAQUETE X 140g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 140g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los croûtons son pequeñas porciones de pan tostado o ligeramente frito o salteado en aceite o mantequilla. En general los croûtons tienen forma de dados, aunque hoy en día, en la industria de la alimentación, ya se fabrican y comercializan crutones en forma de pequeñas rodajitas o incluso con otras formas posibles.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuadritos de pan tostado (harina de trigo enriquecida harina refinada (niacina, hierro reducido, tiamina, riboflavina y ácido fólico), extracto de masas madre de harina de centeno, sal yodada, harina de malta, ácido ascórbico, enzimas y levadura
PORCION RECOMENDADA	Es fresca, ligera y sus ingredientes hacen que sea un plato con una gran cantidad de antioxidantes y energía, además de tener una acción depuradora, diurética y desintoxicante
VIDA UTIL	1año
MARCA	Fresh Gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	40
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un alimento que consiste en el maíz, la cebada o trigo en grano pelado y troceado o semimolido, que se usa para hacer sopas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Molienda de trigo: el trigo se muele en un conjunto de rodillos, que rompen el grano y separan el endospermo (parte interna del grano) del salvado y el germen. Separación de salvado y germen: el salvado y el germen se separan del endospermo mediante tamizado y clasificación.
PORCION RECOMENDADA	Comer 150gr a la semana
VIDA UTIL	1año

MARCA	Del cultivo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO EN ALMIBAR LATA X 520g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 520g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es una buena fuente de betacaroteno, vitaminas del complejo B como B1, B2, vitamina C y vitamina K. Contiene magnesio, calcio, fósforo, también contiene luteína, bioflavonoides y antioxidantes que ayudan a estimular el sistema inmunológico
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las latas pueden llenarse mecánicamente o a mano. Primero se introducen los duraznos en mitades y luego se agrega un medio de cobertura o líquido de gobierno. Más frecuentemente se emplea jarabe, una solución de agua con azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas).
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con este criterio, una porción de 100 g de duraznos en almíbar cubre el 28% de esta recomendación para adultos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	La coruña
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENGLISH BREAKE FAST TEA PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	una mezcla de distintos tipos de té. En este caso se trata de una combinación de té negro de distintos orígenes: té de Assam, té de Ceilán y té de Kenia. De este conjunto se obtiene un té fuerte, con cuerpo, robusto y consistente.
Tipo de envase	Caja cartón

Material de envase	Caja carton
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El té English Breakfast es un blend, es decir, una mezcla de distintos tipos de té. En este caso se trata de una combinación de té negro de distintos orígenes: té de Assam, té de Ceilán y té de Kenia. De este conjunto se obtiene un té fuerte, con cuerpo, robusto y consistente
PORCION RECOMENDADA	Suele tomarse con crema de leche por la mañana y con unas rodajas de limón por la tarde. En muchos hostales, hoteles y restaurantes se sirve el “traditional English breakfast”.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Twinings
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPAGUETTI DE ARROZ PAQUETE X 200g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los fideos de arroz son ricos y saludables por lo que es muy recomendable su consumo. Hay gran cantidad de recetas que usan como ingredientes a los fideos de arroz que son muy ricas y saludables. Los fideos de arroz se combinan con mariscos, carne, verduras, semillas y legumbres.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los fideos de arroz son elaborados con pasta de arroz. 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.
PORCION RECOMENDADA	Evitar el consumo diario, preferir variar con otros alimentos integrales sin gluten (quinoa, arroz integral, legumbres). En cuanto a la cantidad, dependerá del sexo, actividad física y objetivos, pero en general, se recomienda de manera esporádica una taza en hombres y 1/2 taza en mujeres.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Best Choice
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL X 5kg
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Almidón natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La fécula de maíz se obtiene de la planta del maíz, que pasa por todo un proceso de extracción de nutrientes, almidón, aceites y proteínas, que después son separados para que quede solo el almidón. Las féculas de maíz, como otras, se distingue por ser un polvo muy fino de color blanco.
PORCION RECOMENDADA	Aunque su presencia moderada en la dieta no tiene que ser motivo de alarma, este derivado del maíz no se caracteriza precisamente por su valor nutritivo: es una fuente de carbohidratos, carente casi por completo de proteínas y fibra dietética, y con un contenido bastante pobre de vitaminas y minerales.
VIDA UTIL	1año
MARCA	maizena
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA FIDEOS * 250 G
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE* 250 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pasta se elabora tradicionalmente a partir de la masa de harina del cereal de trigo mezclada con agua y sal, aunque también se le puede añadir huevo u otros ingredientes para enriquecerla nutricionalmente.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	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.
PORCION RECOMENDADA	unos 60 gramos de pasta sería la ración recomendable para un adulto.

VIDA UTIL	1año
MARCA	Doria
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL NEGRO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	aportan vitaminas que integran el complejo B, entre ellas, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina) y B9 (ácido fólico), y son una fuente importante de minerales como el hierro, magnesio, potasio, zinc, calcio y fósforo. Esta variedad de frijol destaca al ser uno de los que mayor contenido de proteína.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso convencional del frijol después de la recolección de la semilla consiste de cinco etapas fundamentales que son el presecado, desgranado, limpieza, clasificación, secado y empaquetado.
PORCION RECOMENDADA	Es recomendable consumir 3 porciones (6 tazas) de legumbres a la semana para aquellos que consumen 2.000 calorías diarias. Los frijoles son un excelente substituto para las proteínas con mayores concentraciones de grasas saturadas, como la carne roja.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Maritza
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE SODA PAQUETE X 200g
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de Trigo, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Jarabe de Glucosa, Extracto de Malta (Cebada), Leudantes (Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Cloruro de Potasio, Sal, Emulsionante (Estearoil Lactilato de Sodio) y Levadura. Contiene Gluten y Soya.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	fabricación de galletas es el proceso de hacer masa de galletas y hornearlas en galletas. La masa está hecha de harina, azúcar, mantequilla, huevos y polvo de hornear. Luego se extiende y se corta en formas con un cortador de galletas. A continuación, las galletas se hornean en un horno hasta que estén doradas.
PORCION RECOMENDADA	Nutricionistas recomiendan consumir unas ocho galletas diarias
VIDA UTIL	1año
MARCA	SALTIN NOEL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS OREO PAQUETE X 432g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 432g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de TRIGO, azúcar, grasa de palma, aceite de nabina, cacao magro en polvo 4,5 %, almidón de TRIGO, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (carbonatos de potasio, carbonatos de amonio, carbonatos de sodio), sal, emulgentes (lecitina de SOJA, lecitina de girasol), aroma.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	fabricación de galletas es el proceso de hacer masa de galletas y hornearlas en galletas. La masa está hecha de harina, azúcar, mantequilla, huevos y polvo de hornear. Luego se extiende y se corta en formas con un cortador de galletas. A continuación, las galletas se hornean en un horno hasta que estén doradas
PORCION RECOMENDADA	La dosis recomendada por los nutricionistas suele estar en torno a las 4-5 galletas, y más si se trata de galletas que llevan ingredientes que son muy calóricos,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Oreo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El garbanzo contiene vitamina K, hierro, fosfato, calcio, magnesio, manganeso, zinc las cuales contribuyen a la construcción y mantenimiento de la estructura y la resistencia ósea. No cabe duda que esta leguminosa es una fuente de alimento completo que todo mexicano debe de incluir en su dieta diaria.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para el cultivo del garbanzo existen dos formas de hacerla, está la siembra por semillero que puede tardar 10 a 15 días en germinar, o de forma directa. La más cuidadosa debe ser la siembra por semillero, al trasplantar las germinaciones se debe tener cuidado para no lastimar las raíces y cortar su desarrollo.
PORCION RECOMENDADA	consumir una ración de entre 60-80 gramos de legumbre seca de tres a cuatro veces a la semana durante todo el año.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Diana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	GELATINA DE SABORES SURTIDOS PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La gelatina es una proteína hecha de colágeno animal, generalmente de vacas y cerdos. Se usa comúnmente para hacer cápsulas, cosméticos, ungüentos y alimentos. El colágeno es uno de los materiales que forman el cartílago, el hueso y la piel. Tomar gelatina podría aumentar la producción de colágeno en el cuerpo.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción de gelatina más habitual consta de varias fases: clarificación, fraccionamiento (la sal y otras sustancias relacionadas se eliminan mediante tecnología de ultrafiltración), concentración por evaporación y esterilización
PORCION RECOMENDADA	Bien es cierto que siempre podemos consumir uno poco más. Pero es suficiente con tenerla como postre tras nuestro almuerzo de modo diario. Es bastante pues con una vez al día. Los nutricionistas nos dicen además que es recomendable consumir gelatina con frutas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	GELATINA SIN SABOR PAQUETE X 500g
CANTIDAD	12
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción de gelatina más habitual consta de varias fases: clarificación, fraccionamiento (la sal y otras sustancias relacionadas se eliminan mediante tecnología de ultrafiltración), concentración por evaporación y esterilización
PORCION RECOMENDADA	Bien es cierto que siempre podemos consumir uno poco más. Pero es suficiente con tenerla como postre tras nuestro almuerzo de modo diario. Es bastante pues con una vez al día. Los nutricionistas nos dicen además que es recomendable consumir gelatina con frutas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	GEL`HADA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJAS * 1000
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	LENTEJAS * 1000
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las lentejas son una saludable fuente de energía y de proteínas para el organismo que también aporta abundantes minerales y vitaminas. Las lentejas son ricas en proteínas con un porcentaje muy superior a cualquier otro alimento de origen vegetal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La siembra de esta legumbre se puede hacer en un semillero (similar al del experimento) o directamente en el suelo. Lo importante en este proceso es mantener el semillero con humedad para que germinen mejor. Las semillas de lenteja tardan entre 6 y 10 días en germinan en función de la temperatura.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada es de aproximadamente 80 a 90 gramos por porción
VIDA UTIL	1año
MARCA	Diana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA LATA X 396g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 396g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	al igual que todos los lácteos, uno de los beneficios de la leche condensada, es el aporte de calcio y fósforo para nuestros huesos. Este calcio es favorable en edades tempranas, en las que los huesos se están desarrollando, así como para adolescentes, embarazadas y personas de edad avanzada.
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La leche condensada se obtiene eliminando parte del agua que contiene la leche de partida y añadiendo azúcar. También se somete a un tratamiento térmico, con el fin de garantizar la estabilidad del alimento a temperatura ambiente, mientras el envase esté cerrado.
PORCION RECOMENDADA	Al igual que todos los lácteos, uno de los beneficios de la leche condensada, es el aporte de calcio y fósforo para nuestros huesos. Este calcio es favorable en edades tempranas, en las que los huesos se están desarrollando, así como para adolescentes, embarazadas y personas de edad avanzada.
VIDA UTIL	1año
MARCA	La lechera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE DE COCO LATA X 400mL
CANTIDAD	6
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 400mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Vitaminas: destaca especialmente su aporte en vitaminas del grupo B, las cuales ejercen importantes funciones nutritivas y energéticas de nuestro sistema nervioso. Entre estas vitaminas podemos mencionar la B1, B2, B3, B5 y B6. También aporta vitamina C.
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los cocos son altamente nutritivos y ricos en fibra, vitaminas C, E, B1, B3, B5 y B6. Además, contienen minerales como el hierro, selenio, sodio, calcio, magnesio y fósforo. A diferencia de la leche de vaca, la leche de coco no tiene lactosa, así que quienes sufren de intolerancia pueden usarla como sustituto.
PORCION RECOMENDADA	Debido a su gran cantidad de fibra, después de su consumo el estómago se siente más saciado lo que ayuda a regular la cantidad de comida que ingerimos y es recomendable incluir en las dietas. Eso sí, la leche de coco baja en grasa se puede consumir con moderación, una o dos veces por semana
VIDA UTIL	1año
MARCA	Best Choice
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO x 1000 gramos
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	x 1000 gramos
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La leche en polvo conserva sus nutrientes esenciales, aunque pase por cambios al ser procesada. Si nuestros pequeños la consumen como parte de su alimentación, igual van a recibir sus beneficios nutricionales. Así que, con una alimentación equilibrada, la leche en polvo asegura un adecuado aporte de nutrientes.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	A partir de la segunda mitad del siglo XX, se empezó a conseguir la leche en polvo siguiendo un proceso de secado por atomización o “spray”. En este método, se lleva a cabo una evaporación de la leche seguida por una atomización de la materia seca restante.
PORCION RECOMENDADA	consumir la cantidad de lactosa presente en 250 a 500 ml de leche por día, si se ingiere junto con una comida.
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLANTA

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es excelente fuente de Fito nutrientes que cumplen una función antioxidante en el organismo. Aporta buenas cantidades de vitamina D, mejorando la absorción del calcio en los huesos. El beta caroteno es el pigmento natural dentro de maíz que aporta vitamina A, esencial para mantener una adecuada salud visual.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El grano de maíz se transforma en alimentos y productos industriales útiles mediante dos procedimientos: la molienda en seco y la molienda húmeda. Con la primera se extraen, como productos primarios, sémolas y harinas corrientes y finas. La segunda produce almidón y otros útiles productos derivados.
PORCION RECOMENDADA	En las zonas rurales pobres, los hombres pueden consumir cerca de 600 g de maíz, y las mujeres unos 400 g. Teniendo esto en cuenta, es muy importante la calidad nutritiva del maíz.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Maritza
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAIZ TIERNO EN LATA
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	LATA * 300 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Hidratos de carbono complejos, fibra, β-carotenos y en menor cantidad proteínas. Es fuente importante de hidratos de carbono, tanto almidón como azúcares. Su contenido en fibra ayuda a incrementar la sensación de saciedad y contribuye a prevenir o combatir el estreñimiento.
Tipo de envase	Lata

Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El grano de maíz se transforma en alimentos y productos industriales útiles mediante dos procedimientos: la molienda en seco y la molienda húmeda. Con la primera se extraen, como productos primarios, sémolas y harinas corrientes y finas. La segunda produce almidón y otros útiles productos derivados.
PORCION RECOMENDADA	En las zonas rurales pobres, los hombres pueden consumir cerca de 600 g de maíz, y las mujeres unos 400 g. Teniendo esto en cuenta, es muy importante la calidad nutritiva del maíz
VIDA UTIL	1año
MARCA	San jorge
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANI SIN SAL BOLSA X 1000g
CANTIDAD	12
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Beneficios: Rico en grasas insaturadas, principalmente omega 9, vitamina E, magnesio, zinc, cobre.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Simplemente tienes que coger un maní natural y ponerlo en una maceta grande con un buen drenaje y un sustrato rico en materia orgánica. Cava un y mete la semilla del cacahuete en él. después pon tierra encima y riega. A las dos semanas las semillas comenzarán a germinar.
PORCION RECOMENDADA	El maní es alto en calorías, por lo que su consumo debe limitarse a cuatro porciones de 40 gramos a la semana y sin sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra saludable
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

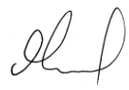
ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA PULPA X 500g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta fruta es una buena fuente de provitamina A, vitamina C y minerales como potasio, fósforo y magnesio. La vitamina A es esencial para la piel, el cabello, las mucosas, los huesos, la visión y el sistema inmunológico.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a -18°
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La materia prima es recepcionada en planta, sometida a una selección y clasificación, lavado y desinfectado, precocción, pulpeado (para las pulposas) y extracción del jugo (para las jugosas) con lo cual se obtiene la pulpa o jugo
PORCION RECOMENDADA	Al ser mayormente pulpa, las formas de consumir el maracuyá serán principalmente de forma líquida. Una forma saludable de consumir maracuyá sería acompañando a un yogurt natural o con leche descremada tipo batido incluyendo las semillas ya que son comestibles.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Frutinal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAYONESA
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	GALONX 3770g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	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
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	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.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad de mayonesa diaria no debería ser superior a una cucharadita debido a la gran cantidad de calorías que aporta. Los nutricionistas desaconsejan su consumo diario, y recomiendan relegarla a una ingesta ocasional, desaconsejándola en las dietas para bajar de peso.
VIDA UTIL	1año

MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA INDIVIDUAL 16g C/U X 60 UNIDADES
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	16g C/U X 60 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Mermelada Alpina es un producto hecho con pulpa de fruta con el equilibrio perfecto en dulzor y color. Sello de cosecha artesanal. Frutas recolectadas por 160 madres de familia con todo el amor y cariño de los productos Alpina. Perfecta y deliciosa para esparcir en tostadas, pan, galletas. El sobre mesa ideal para cualquier momento. Dos sabores ideales para todos los gustos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para la elaboración de la mermelada se realiza una formulación tradicional de una proporción de pulpa:azúcar de 1:1. La pulpa homogeneizada se calienta y se le adiciona el 50% del azúcar más un 0,5% de pectina, calentando la mezcla por unos 20 minutos, hasta lograr la disolución completa del azúcar.
PORCION RECOMENDADA	Al aprovecharse toda la fruta, la mermelada artesanal aporta mucha fibra. Esto ayuda al buen funcionamiento del tránsito intestinal. Utilízala para tus desayunos y empieza así el día con energía
VIDA UTIL	1año
MARCA	alpina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA SABORES SURTIDOS DOYPACK X 400g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	DOYPACK X 400g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	una mermelada se trata de un dulce elaborado principalmente de frutas, enteras, troceadas o trituradas, y azúcar u otros edulcorantes. Estos ingredientes se cuecen hasta que reducen y forman una masa gelatinosa, conformando la propia mermelada.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para la elaboración de la mermelada se realiza una formulación tradicional de una proporción de pulpa:azúcar de 1:1. La pulpa homogeneizada se calienta y se le adiciona el 50% del azúcar más un 0,5% de pectina, calentando la mezcla por unos 20 minutos, hasta lograr la disolución completa del azúcar.
PORCION RECOMENDADA	Al aprovecharse toda la fruta, la mermelada artesanal aporta mucha fibra. Esto ayuda al buen funcionamiento del tránsito intestinal. Utilízala para tus desayunos y empieza así el día con energía
VIDA UTIL	1año
MARCA	San jorge
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL MAPLE FRASCO X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un delicioso producto que puedes añadir como endulzante para tus comidas. Ideal para: Acompañar pancakes, waffles, tortillas y muchos más. No contiene azúcar y se encuentra llena de antioxidantes, vitaminas y minerales.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Conforme sube la temperatura ambiental, la evaporación natural desde la parte de arriba del árbol, producto de los rayos del sol, hacen que la savia dulce del arce, previamente almacenado en la raíz, suba al tronco. Es en éste momento que la savia puede ser extraída del árbol para producir miel de maple.
PORCION RECOMENDADA	La maravilla de la miel de maple de grado A es que por su sabor es mucho más versátil y sirve tanto para cocinar como para endulzar hot cakes, waffles, té o simplemente disfrutar una cucharada. Por eso la miel de grado A es la más valorada
VIDA UTIL	1año
MARCA	Ditalia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL FRASCO X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Miel pura va a parecer una gema resplandeciente sobre tu mantel. Este envase en vidrio de 500 gramos es ideal para una pareja o un amante de la Miel. Nuestra miel es completamente natural y libre de aditivos. Además, cuenta con propiedades muy beneficiosas como minerales, vitaminas y antioxidantes, razón por la cual es una gran alternativa frente a otros endulzantes. No dudes en probar Miel natural de la mejor calidad.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La miel proviene del néctar de las flores. Es el producto elaborado por las abejas obreras (“Apis mellifera”) a partir de este néctar y del polen. Si hablamos de abejas, hablamos de miel. Las abejas y miel van ligadas.
PORCION RECOMENDADA	Lo recomendable es una cucharada pequeña todos los días, para una persona sin problemas de peso y sin una ingesta exagerada de otros azúcares
VIDA UTIL	1año
MARCA	Mielatto
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	MILO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 2 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Milo te brinda vitaminas y minerales que complementan tus desayunos para empezar el día con energía. La manera perfecta para comenzar el día con su único sabor a chocolate. Milo contiene vitaminas del grupo B (B2, B3, B6, B12), Vitamina C, Vitamina D, calcio, hierro y fósforo.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Extracto de malta (30%), Sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), Azúcar, Cocoa en polvo (10%), Sales minerales (fosfato de calcio dibásico, cloruro de sodio, pirosfato de hierro), premezcla de vitaminas (C, D, B2, Niacina, B6 y B12), emulsificante (lecitina de soya), Regulador de acidez
PORCION RECOMENDADA	1 vaso (210ml) (2 cucharaditas semi colmadas (14g) en 200 ml de leche descremada)
VIDA UTIL	1año
MARCA	Nestle milo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	MINI MASMELOS SURTIDOS DE 75g CAJA X 20 UNIDADES
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	75g CAJA X 20 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Dulce esponjoso hecho con clara de huevo batida, leche y azúcar, de diversas formas, tamaños y colores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para crearlos se usó la raíz malva como aglutinante, claras de huevo, jarabe de maíz y agua. De esta poderosa mezcla nace el malvavisco contemporáneo y cuya masa se calentó hasta tomar la consistencia viscosa que conocemos; se le vació en moldes y tomó forma de los malvaviscos que todos hemos degustado
PORCION RECOMENDADA	El malvavisco es una golosina que contiene azúcar, clara de huevo, azúcar y que puede comerse de varias formas. Se pueden consumir con el café con leche, cocinados y agregarlos a un sándwich, mezclarlos con pororó, asarlos, usarlos con el cereal y como cubierta de cupcake
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colombina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus ingredientes son una buena fuente de proteína, fibra, vitaminas A, B y C, así como minerales como potasio, calcio, hierro, magnesio y fósforo
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se cortan triángulos de tortilla de maíz, se realiza el freído con trozos de chile y ajo, se pone a escurrir, se agrega el chile y se envasa el producto.
PORCION RECOMENDADA	El pan tostado tiene más sal que el fresco por lo que personas con enfermedades cardiovasculares, como hipertensión, enfermedades renales o incluso los niños, deberían de limitar su consumo. Además, suelen llevar más proporción de azúcares, conservantes, grasas y son más difíciles de limitar su consumo.
VIDA UTIL	1año
MARCA	susanita
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOSTAZA
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 4015
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Agua, mostaza (24%) (agua, semillas de MOSTAZA (20%), vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), aceite de nabina, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado de maíz, yema de HUEVO, sal, cloruro potásico, espesante (goma xantana), colorante (carotenos), aromas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los granos de mostaza enteros, molidos, agrietados o perforados se mezclan con agua, vinagre, zumo de limón, vino blanco u otros líquidos. Se añade sal y, opcionalmente, otras especias como la cúrcuma, y/o miel para crear una pasta o salsa de color que va del amarillo brillante al marrón oscuro
PORCION RECOMENDADA	Aunque no existe una cantidad diaria recomendada de mostaza, la ingesta mínima diaria recomendada de verduras es de 2 a 3 porciones, lo que equivale a entre 160 y 240 g al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	NORI SUSHI X 10 UNIDADES (LAMINAS)
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	X 10 UNIDADES (LAMINAS)
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nori" es un término japonés utilizado para hacer referencia a las variedades comestibles de alga marina. Y por "alga nori" entendemos las láminas de alga marina que se utilizan habitualmente para la elaboración del sushi.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En estas "granjas" marinas las algas crecen a gran velocidad (45 días son suficientes para conseguir un alga adulta que se puede cosechar). Una vez recogida, el alga se lava y se tritura en tiras muy finas que se prensan en moldes y se secan para dar lugar a láminas de nori desecado del grosor de una hoja de papel.
PORCION RECOMENDADA	Al igual que otras plantas marinas, el alga Nori contiene muchas vitaminas y minerales. Sin embargo, destaca por ser un vegetal que contiene gran cantidad de los siguientes elementos: Yodo, el cual ayuda a prevenir enfermedades relacionadas con la tiroides y facilita la eliminación de grasas en el cuerpo.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Best Choice
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	74
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ DEL BRAZIL PAQUETE X 200g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las nueces del Brasil, también conocidas como castañas de Pará, son originarias de América del Sur y son reconocidas por su forma distintiva y su sabor suave y mantecoso. Son una fuente rica en nutrientes esenciales como selenio, vitamina E, magnesio y grasas saludables.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Generalmente las nueces son secadas con cáscara, y después descascaradas. Puede realizarse en forma artificial, mediante silos equipados con ventiladores y calefactores, o en forma natural exponiéndolas al sol. Este último procedimiento es el más difundido en nuestro país.
PORCION RECOMENDADA	sus beneficios nos servirían con una porción de unos 30 gramos diarios, lo que vienen a ser más o menos unas 7 nueces
VIDA UTIL	1año
MARCA	Del alba
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ MOSCADA PEPA PAQUETE X 10g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 10G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La nuez moscada tiene propiedades analgésicas, antiinflamatorias y antioxidantes que pueden promover la salud en varios aspectos. Sin embargo, en altas dosis puede ser perjudicial. Presenta la propiedad de combatir la hiperlipidemia, la hiperglucemia, el daño al tejido cardíaco y la hepatotoxicidad.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La nuez moscada no es, por lo tanto, una nuez propiamente dicha, siendo, en realidad, el endospermo de la semilla del árbol. La semilla, a su vez, está cubierta por una envoltura que, una vez secada y separada del resto del fruto, se denomina macis y se utiliza como especia al igual que la semilla
PORCION RECOMENDADA	su consumo también debe ser moderado, no más de 5 gramos al día. Su uso en exceso puede provocar numerosas reacciones adversas, como somnolencia, mareo, confusión, alucinaciones, sequedad de boca, cansancio, cefalea, entre otros
VIDA UTIL	1año
MARCA	La granja
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	76
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ MOSCADA POLVO PAQUETE X 12g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 12g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La nuez moscada es una especia que procede de la semilla del árbol mirística, una planta originaria de las islas Molucas, en Indonesia. Su sabor y aroma son destacados. Aportan un toque picante y dulce, motivo por el cual se puede incluir en recetas de postres y en platos salados
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La nuez moscada no es, por lo tanto, una nuez propiamente dicha, siendo, en realidad, el endospermo de la semilla del árbol. La semilla, a su vez, está cubierta por una envoltura que, una vez secada y separada del resto del fruto, se denomina macis y se utiliza como especia al igual que la semilla
PORCION RECOMENDADA	su consumo también debe ser moderado, no más de 5 gramos al día. Su uso en exceso puede provocar numerosas reacciones adversas, como somnolencia, mareo, confusión, alucinaciones, sequedad de boca, cansancio, cefalea, entre otros
VIDA UTIL	1año
MARCA	Del rio
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	77
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO SECO PAQUETE X 150g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 150g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus propiedades medicinales (alto contenido en minerales y ácidos) ayudan a disminuir dolores de cabeza, estómago, garganta, articulaciones y muelas. Contribuyen igualmente a prevenir problemas cardíacos, digestivos y de estreñimiento. Asimismo, alivian la tos, asma y resfriados
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El orégano se puede multiplicar por tres métodos: semilla, división de mata o esquejes. – Si el orégano es para secar se recomienda cosechar antes de la floración. Si te gustan las plantas aromáticas, no puede faltar el orégano entre tus cultivos. Es uno de los más populares y una hierba para todos los gustos

PORCION RECOMENDADA	Lo recomendable es que siempre sean 5 gramos, que no pase de esa cantidad y no tomarlo seguido, más bien cada ocho horas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Spezia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	78
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS DE COCTEL CAJA X 160 UNIDADES
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 160 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un palillo de cóctel es un palillo cilíndrico corto, hecho de madera, que acaba en una punta algo afilada en sus dos extremos. Se utiliza principalmente como pincho para agarrar trozos de fruta o elementos decorativos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración de palillos implica varios pasos, que incluyen recolectar las materias primas, preparar la madera, cortar las secciones, darle forma al palillo, lijar, pulir y empaquetar
PORCION RECOMENDADA	na
VIDA UTIL	1año
MARCA	Panda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	79
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO CAJA *125 UNIDADES
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA *125 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se conocen como saibashi, aunque en Japón también se les llama ryoribashi si se utilizan para cocinar. Son palillos más largos que los que se usan para comer, y los hay de distintos materiales, madera, bambú, silicona, acero
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración de palillos implica varios pasos, que incluyen recolectar las materias primas, preparar la madera, cortar las secciones, darle forma al palillo, lijar, pulir y empaquetar
PORCION RECOMENDADA	na
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL SOL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	80
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO PAQUETE X 600g
CANTIDAD	40
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 600g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Panes suaves y esponjosos, bajos en grasa, sodio y con todos los beneficios del trigo, ideales para preparar sandwiches, para consumo hogar e institucional.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las etapas utilizadas en el proceso de elaboración tradicional de pan son: amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado. - Amasado: Se trata de mezclar de forma homogénea los ingredientes básicos (agua, harina, sal y levadura) hasta formar una masa flexible y elástica.
PORCION RECOMENDADA	La OMS aconseja comer 250 gramos de pan al día por persona y entre 40 y 50 gramos en cada comida.
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	81
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA X 500g
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **panela**, también conocida como el azúcar integral de caña, es un producto derivado de la caña de azúcar. Se trata de un azúcar

	extraído directamente del jugo de la caña de azúcar (a diferencia del azúcar convencional que es extraído de la remolacha) y elaborado artesanalmente sin refinar ni blanquear
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para producir panela o papelón, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, luego se pasa a unos moldes en diferentes formas principalmente prisma rectangular o casquete esférico en donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja.
PORCION RECOMENDADA	La OMS recomienda no más de 25 gramos de azúcar
VIDA UTIL	1año
MARCA	PANELA PURA ENERGIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	82
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA MOLIDA PAQUETE X 250g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La panela se obtiene a partir del jugo de la caña de azúcar, el cual se hierve hasta que queda espeso y oscuro. Posteriormente, este jarabe se deja enfriar y se solidifica. Una vez frío, puede molerse y obtener un polvo relativamente fino o bien, puede comercializarse en bloques.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La panela se obtiene a partir del jugo de la caña de azúcar, el cual se hierve hasta que queda espeso y oscuro. Posteriormente, este jarabe se deja enfriar y se solidifica. Una vez frío, puede molerse y obtener un polvo relativamente fino o bien, puede comercializarse en bloques
PORCION RECOMENDADA	La OMS recomienda no más de 25 gramos de azúcar
VIDA UTIL	1año
MARCA	LA GRANJA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPRIKA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región del pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región del pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización
PORCION RECOMENDADA	La paprika puede ser utilizada para diversas recetas en la cocina, pues queda bien para realzar el sabor de diferentes platillos con pollo, pescado, arroz, pasta, queso cottage, coliflor e incluso con papas. Existen 3 tipos de paprika, la ahumada, la dulce y la picante
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	84
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA DE TOMATE
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 3 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Concentrado de tomate, agua, regulador de acidez (ácido cítrico), sal, sustancias conservadoras (benzoato de sodio, sorbato de potasio).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para elaborar la pasta, los tomates son molidos para extraer la pulpa, la cual es concentrada en evaporadores. Se le añaden aditivos y saborizantes, es homogeneizada y pasteurizada, para finalmente ser envasada
PORCION RECOMENDADA	Son una gran fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y vitamina K. Mantiene el intestino sano.

VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUKO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	85
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA FETUCHINI PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fettuccine en italiano significa “tirilla” y es una palabra proveniente de la palabra fettuccia que significa “cintas”. Este delicioso componente está dentro de la categoría de pastas largas, junto con el espagueti y los tallarines, y se trata de un fideo plano elaborado con huevo, agua y harina.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pasta fresca se prepara con harina de grano duro y agua como ingredientes básicos para la masa. De forma artesanal, la masa se estira con un rodillo al grosor deseado y después se corta con un cuchillo en finas cuerdas, cuyo tamaño oscila entre 25 y 50 centímetros.
PORCION RECOMENDADA	unos 60 gramos de pasta sería la ración recomendable para un adulto.
VIDA UTIL	1año
MARCA	MONTICELLO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	86
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA LARGA ESPAGUETE PAQUETE X 250g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	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.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pasta fresca se prepara con harina de grano duro y agua como ingredientes básicos para la masa. De forma artesanal, la masa se estira con un rodillo al grosor deseado y después se corta con un cuchillo en finas cuerdas, cuyo tamaño oscila entre 25 y 50 centímetros.
PORCION RECOMENDADA	unos 60 gramos de pasta sería la ración recomendable para un adulto.
VIDA UTIL	1año
MARCA	MONTICELLO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	87
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINILLOS FRASCO X 250g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contribuye a mejorar el PH del estómago y combatir los reflujos. Además, ayuda a perder peso, este es un alimento con pocas calorías y un alto contenido en agua, lo que le otorga efectos diuréticos. Es decir, eliminación de toxinas a través de la orina.
Tipo de envase	FRASCO DE VIDRIO
Material de envase	FRASCO DE VIDRIO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pepinillo para encurtidos se obtiene de unas variedades de la especie Cucumis sativus adaptadas a producir frutos de reducido tamaño. La planta que produce los pepinillos emite, al poco de nacer, una fuerte raiz pivotante que puede llegar a alcanzar hasta 1,20 metros.
PORCION RECOMENDADA	una ración de 40-50 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALFA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	88
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA BLANCA FRASCO X 145g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 145g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta blanca molida es una especia muy interesante para aquellas personas que quieren darles a sus platos un toque picante, pero con un sabor más delicado y suave que el de la pimienta negra. Esta variedad, además, permite elaborar salsas, cremas, caldos y otras preparaciones, pero sin teñirlas de negro.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para producir pimienta blanca, los frutos, deben estar bien maduros al cosecharlos; se ponen ocho días en agua para fermentar y eliminar la cáscara con agua fluída; finalmente se seca al sol la semilla obtenida, proceso mediante el cual toma en color crema del cual deriva su nombre.
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colofruit
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	89
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA MOLIDA BOLSA X 380g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 380g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es una especia esencial con un lugar en la cocina y en la mesa. Una pizca agrega un aroma agudo y un sabor picante que mejora casi cualquier plato. Una de las especias más populares del mundo, use pimienta negra para rellenar los pimenteros o para preparar sus comidas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para producir pimienta blanca, los frutos, deben estar bien maduros al cosecharlos; se ponen ocho días en agua para fermentar y

	eliminar la cáscara con agua fluída; finalmente se seca al sol la semilla obtenida, proceso mediante el cual toma en color crema del cual deriva su nombre.
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	La especiería
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	90
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA NEGRA EN PEPA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta negra mejora la sensibilidad a la insulina, la hormona que regula los niveles de azúcar en sangre, a la vez que reduce los niveles de colesterol y activa el metabolismo. Por eso, esta especia se recomienda para personas con problemas cardiovasculares o para aquellas que quieran perder peso.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se lava brevemente en agua caliente y se deja secar inmediatamente, normalmente al sol. La pimienta en este estado conserva su piel exterior, que es bastante oscura. El proceso de secado hace que se oscurezca todavía más, adquiriendo su característico color marrón oscuro, casi negro. La pimienta negra es picante
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA ROSADA PAQUETE X 100g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta rosa es versátil. Difícil de creer, pero cierto: la pimienta rosa es adecuada como especia tanto para platos salados como dulces. Aunque el sabor recuerda al aroma típico de la pimienta negra, esta especia tiene una nota dulce y afrutada y, por tanto, su versatilidad es mucho mayor.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al igual que la pimienta negra y la verde procede del Piper nigrum, pero en este caso el fruto se ha dejado madurar hasta que adquiere un color rojizo. Es justo en ese momento cuando se cosecha y se les retira la cutícula exterior.
PORCION RECOMENDADA	es mejor usarla con moderación, limitándose a un máximo de 12-15 granos por plato
VIDA UTIL	1año
MARCA	Frutos y semillas
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA VERDE PAQUETE X 100g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una gran fuente de antioxidantes. Sirve como analgésico, anti hemorrágico y antidepresivo. Usos gastronómicos: La pimienta verde tiene un sabor más suave y se usa principalmente en la cocina francesa para hacer salsas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Pimienta verde. Es el grano de la pimienta inmadura (verde), conservada en vinagre o agua salada. Mediante un proceso de liofilización (congelación, deshidratación y secado) se obtiene un grano con un aroma suave y afrutado
PORCION RECOMENDADA	es mejor usarla con moderación, limitándose a un máximo de 12-15 granos por plato
VIDA UTIL	1año
MARCA	shiva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sal (cloruro de sodio) forma parte imprescindible de la dieta, tanto por la importancia de sus funciones regulatorias de los líquidos del organismo, como por su rol en los procesos de transmisión nerviosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	94
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL LIMÓN FRASCO X 30g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	SAL LIMÓN FRASCO X 30g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cloruro de sodio, ácido citrico, sabor a limon idéntico al natural, fosfato tricalcido y dióxido de silicio.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE CHOCOLATE FRASCO X 630g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 630g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Chocolate con leche [azúcar, leche entera en polvo, manteca de cacao, masa de cacao, grasa láctea, emulsionante (lecitina de soja), aroma natural de vainilla
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La salsa de chocolate básica se puede aromatizar con hierbas, especias y/o licores como canela, hierbabuena, curry, pimienta, cardamomo, naranja, brandy, anís, jengibre y mucho más. Solo hay que hervir agua con el elemento elegido y dejar infusionar mientras se enfría. Después se cuela y listo
PORCION RECOMENDADA	1 y 2 onzas de chocolate
VIDA UTIL	1año
MARCA	hersheys
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

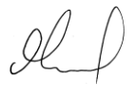
ITEM	96
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE OSTRAS PAQUETE X 255g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 255g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La salsa de ostras es una salsa viscosa de color marrón oscuro muy empleada en la cocina asiáticas como puede ser la cocina china, la cocina filipina y la jemer. La salsa se trata de un condimento de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una salsa de ostras auténtica debe contener concentrado por reducción de ostras auténtico; esto se consigue cociendo las ostras en agua salada (o incluso salsa de soja) hasta que la mezcla adquiere la textura adecuada
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	1año
MARCA	Lee Kum kee
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	97
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE SOYA
CANTIDAD	12
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 3040 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La salsa de soja es un potenciador natural del sabor. Podemos utilizar la salsa de soja como sustituto de la sal para aderezar algunos platos, aunque, al igual que ocurre con ésta, es necesario consumirla con moderación para prevenir problemas de salud, como la hipertensión arterial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora, tradicionalmente, mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado partido, que se acomodan en bloques y se sumergen y sacan varias veces en un caldo frío de agua y sal, el proceso dura cerca de un año en ollas de barro, en ocasiones se le agregan hongos secos como champiñones.
PORCION RECOMENDADA	Una cucharada de salsa de soja, equivalente a unos 15 gramos, tiene unos 0,85 gramos de sodio
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	98
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE TOMATE
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	GALON 4350g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son una gran fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y vitamina K. Mantiene el intestino sano. Reduce las infecciones del tracto urinario.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se ponen a hervir los ingredientes hasta que se cuecen y se muele. Asada: los tomates y chiles (y en su caso el ajo) se asan sobre un comal al fuego hasta que se quema la cáscara del tomate y la pulpa se cuece. Entonces se macera en el molcajete y se agregan el cilantro y la sal, entre otras especies.
PORCION RECOMENDADA	Cada porción de 1 Cda (15g) aporta 15 Calorías
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	99
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE FRASCO X 296mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 296mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Deliciosa salsa como aderezo ideal para elaborar tus platos preferidos dándole un sabor inconfundible a tus comidas por su variedad de matices y sabores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada (14 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	Lea & perrins
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	100
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA FRASCO X 296 mL
CANTIDAD	11
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 296 mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada (14 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	Lea & perrins
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	101
NOMBRE DEL PRODUCTO	TÉ NEGRO NACIONAL PAQUETE X 12 TISANAS
CANTIDAD	12
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 12 TISANAS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El té negro contiene del 2% al 4% de cafeína, lo que afecta el pensamiento y el estado de alerta. También contiene antioxidantes y otras sustancias que podrían ayudar a proteger el corazón y los vasos sanguíneos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para llegar hasta el té negro está conformado por cuatro pasos fundamentales: marchitar, enrollar, oxidar y secar. Las hojas verdes de su planta se extienden para que comience su proceso de marchitación. Posteriormente se enrollan,ya sea manualmente o con máquinas especiales.
PORCION RECOMENDADA	4 tazas al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	hindu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	102
NOMBRE DEL PRODUCTO	TINTURA DE CARAMELO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	12
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se utiliza extensamente para darle color a gran cantidad de alimentos y bebidas, como refrescos de cola, salsa de soja, sazonadores, panes, alimentos para mascotas, cereales, etc. También se utiliza en algunas aplicaciones no alimenticias y de cosméticos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El color caramelo es un colorante alimentario obtenido mediante la caramelización del azúcar. Este proceso se lleva a cabo calentando azúcar, generalmente sacarosa, hasta que se descompone y forma una variedad de compuestos que le otorgan ese color distintivo y su característico sabor
PORCION RECOMENDADA	1 cucharadita en postres o recetas
VIDA UTIL	1año
MARCA	levapan
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	103
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS MEXICANAS PAQUETE X 15 UNIDADES
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 15 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La tortilla puede ser definida como un pan plano, aplastado, flaco, redondo y hecho de maíz. Se prepara a base de maíz nixtamalizado; a continuación, se indica el proceso el cual los granos de maíz se cuecen en agua hirviendo con una base de cal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El primer momento clave es la preparación de la masa, la cual se puede hacer con harina de maíz o nixtamal. Después sigue la elaboración de las tortillas, que se puede llevar a cabo de manera manual y artesanal, o con el apoyo de maquinaria. Por último, sigue el momento de enfriamiento y empaque de las tortillas
PORCION RECOMENDADA	los adultos pueden comer seis tortillas diariamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	Bimbo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	104
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	. La tortilla puede ser definida como un pan plano, aplastado, flaco, redondo y hecho de maíz. Se prepara a base de maíz nixtamalizado; a continuación, se indica el proceso el cual los granos de maíz se cuecen en agua hirviendo con una base de cal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El primer momento clave es la preparación de la masa, la cual se puede hacer con harina de maíz o nixtamal. Después sigue la elaboración de las tortillas, que se puede llevar a cabo de manera manual y artesanal, o con el apoyo de maquinaria. Por último, sigue el momento de enfriamiento y empaque de las tortillas
PORCION RECOMENDADA	los adultos pueden comer seis tortillas diariamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	Bimbo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	105
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIGO AMERICANO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El trigo americano Salugran es un cereal que nos aporta todos los beneficios del trigo, como su proteína es completa y de alto valor biológico. Es muy rico en fibra, tiene propiedades antiinflamatorias, antibacterianas, y muy rico en vitaminas y minerales.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el trigo se muele en un conjunto de rodillos, que rompen el grano y separan el endospermo (parte interna del grano) del salvado y el germen. Separación de salvado y germen: el salvado y el germen se separan del endospermo mediante tamizado y clasificación.
PORCION RECOMENDADA	7 a 12 porciones al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	106
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS PAQUETE X 250 kg
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mejoran el flujo sanguíneo evitando coágulos y promoviendo la irrigación de sangre al cerebro. Reducen la acidez y eliminan las toxinas del organismo dado su alto contenido de potasio y magnesio. Ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, gota, artritis y piedras en los riñones.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La uva pasa es un producto que se obtiene del secado de las uvas, se les considera como un fruto seco al no tener ningún tipo de azúcar añadida. Como dato interesante, es el fruto seco que más se

	produce a nivel mundial
PORCION RECOMENDADA	Consumir diariamente 40 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Spezia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	107
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BALSAMICO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vinagre balsámico es un ingrediente que puede aportar beneficios para la salud. Se utiliza como aderezo para ensaladas o para condimentar platos, pero su aporte de antioxidantes y probióticos ayuda a proteger el corazón y facilita la digestión.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora directamente con el mosto del vino y no con el vino, tal y como ocurre con los demás vinagres. La elaboración es una mezcla continua de viejos y nuevos vinagres. La maduración se hace en toneles de diferentes maderas. El tiempo de maduración es muy superior al del resto (al menos 12 años)
PORCION RECOMENDADA	consumo de dos cucharadas
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colavita
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	108
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	se trata de un tipo de vinagre elaborado de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar, maíz o malta. Se suele emplear en algunas preparaciones como en ensaladas, en salsas vinagretas. Su uso es habitual en ciertas conservas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El vinagre blanco procede de fermentar el etanol o etoxietanol del aguardiente de la caña de azúcar mediante las acetobacterias. Se obtiene con la destilación, justo antes de que el alcohol se convierta en ácido acético. Además de la caña de azúcar, también puede obtenerse del maíz o la melaza
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada de vinagre
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	109
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE DE ARROZ FRASCO X 500mL
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vinagre de arroz se utiliza para muchos platos y elaboraciones de la gastronomía japonesa, como por ejemplo los encurtidos, salsas y sopas como la miso o el ramen. Pero si te preguntas para qué es el vinagre de arroz es principalmente para hacer el vinagre para sushi.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	las propiedades del vinagre de arroz hacen que este producto sea perfecto para la conservación de alimentos. Sirve también para ablandar carnes e incluso para contrarrestar los fuertes olores de comida (como la del pescado
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada
VIDA UTIL	1año
MARCA	Golden
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	110
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON AGRIO PRESENTACION PAQUETE X 12.5kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 12.5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción de almidones agrios comienza con la ralladura de la yuca para extraer su jugo. Este jugo se coloca en recipientes y se deja reposar durante un período de tiempo para que se fermente de forma natural
PORCION RECOMENDADA	1 onza aproximada de acuerdo a el producto que se vaya a preparar
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	111
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON DE PAPA PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los almidones de papa son un ingrediente muy versátil con un sabor neutro, alta claridad, fuerte calidad gelificante y alta capacidad de retención de agua. También pueden mejorar la apariencia, la sensación en boca, la textura y más. Beneficiate del alcance global y el conocimiento local de Ingredion.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las células del tubérculo contienen granos de almidón (leucoplastos). Para extraerlo, las patatas se machacan, liberando así los granos de almidón de las células destruidas. Entonces se

	lava, deja decantar y se seca para obtener un polvo.
PORCION RECOMENDADA	1 onza aproximada de acuerdo a el producto que se vaya a preparar
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	112
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON DE YUCA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Almidon de Yuca, es una harina extraída de la yuca. Puedes utilizarlo para reemplazar parcialmente la harina de trigo. Existen una gran variedad de recetas y platillos que se pueden preparar con este almidón. Es definitivamente, un ingrediente que no puede faltar en ninguna cocina vegana o vegetariana.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La yuca pelada se corta en trozos más pequeños y se muele para liberar el almidón. A continuación, el almidón se separa de la pulpa y las fibras mediante centrifugación o decantación
PORCION RECOMENDADA	1 onza aproximada de acuerdo a el producto que se vaya a preparar
VIDA UTIL	1año
MARCA	3JJJ
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	113
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAJAS MARGARINA MULTIPROPOSITO X 15kg
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	CAJAS X 15kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud,

	fundamentalmente porque elevan el colesterol
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las margarinas son grasas semisólidas con aspecto similar a la mantequilla, pero más untuosas. Se obtienen mediante procedimientos industriales a partir de grasas insaturadas de origen vegetal (margarina 100% vegetal) o bien a partir de grasas de origen animal y vegetal mezcladas (margarinas mixtas).
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas de acuerdo a la preparacion
VIDA UTIL	1año
MARCA	VITINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	114
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHIPS DE CHOCOLATE PAQUETE X 500g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Papa natural, aceite vegetal, sazonador (sal yodada, maltodextrina, ácido cítrico, azúcar, GMS, saborizantes artificiales, naturales e idénticos al natural, cebolla, bicarbonato de sodio, laca roja 40, proteína de soya, aceite vegetal, extracto de chile, inosinato de sodio, guanilato de sodio, TBHO. contiene: soya.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden alrededor de 1 centímetro de diámetro.
PORCION RECOMENDADA	Lo más recomendable sería entre una y dos onzas al día, aproximadamente unos 30 g.
VIDA UTIL	1año
MARCA	CORDILLERA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	115
NOMBRE DEL PRODUCTO	CMC PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un estabilizador que se utiliza en distintos productos alimenticios para dar la sensación y textura de espesor ayudando a mantener la humedad. Es uno de los estabilizadores más utilizados para alimentos como salsas, sopas, helados derivados de lácteos y productos de repostería, también en sus masas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción consta de tres etapas principales: mercerización, eterificación y neutralización. Para la producción de grado purificado se agrega una etapa previa de extracción cáustica de hemicelulosas, y una etapa de lavado posterior a la síntesis
PORCION RECOMENDADA	1.5 – 2.5 grs por cada kilo o litro
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	116
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA NEGRO CACAO 70% X 2.5kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2.5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Debe su nombre a una de sus aplicaciones que consiste en bañar (y por lo tanto cubrir) los bombones y numerosos postres. Como el chocolate pastelero clásico, puede ser negro o con leche. Se presenta a menudo en forma de pastillas, pero también en tableta o en bloque.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción real empieza con los siguientes 3 pasos: limpieza, ruptura y descascarillado para obtener granos limpios, rotos y sin cáscara. Una vez tenemos los granos así, los llamaremos nibs, pasamos al proceso de tostado. Uno de los procesos más importantes.
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos

VIDA UTIL	1año
MARCA	BELCOLADE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	117
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO X 2.5kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2.5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Chocolate real belga en barra para la elaboración de bombones, chocolates, trufas, decoración, rellenos y pastelería fina. Proporciona un excelente brillo. Textura suave. Funde suavemente en la boca.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cambio, el chocolate negro se elabora en base a la pasta de cacao mezclada con azúcar. Según la legislación, la mezcla debe contener al menos el 50% de pasta de cacao, pudiendo variar entre este porcentaje y un 99% en algunos chocolates negros
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	BELCOLADE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	118
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE AMARGO PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2,5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las coberturas de chocolate tipo amargo contienen mayor porcentaje de cacao el cual es agradable al paladar para cierto tipo de personas que lo utilizan o consumen.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El chocolate amargo (también llamado chocolate negro o chocolate puro) es un tipo de chocolate hecho con granos de cacao tostado sin la adición de leche. Algunas variantes permiten su uso como base para postres, pasteles y galletas. Se debe utilizar un mínimo de cacao del 35%, de acuerdo con las normas europeas
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Cordillera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	119
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2,5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cobertura sabor a chocolate dulce "Masa Glase Leche". Mezcla de leche, azúcar y grasa vegetal de alta calidad. Sirve para mousses, salsas, ganache, trufas, glaseados, rellenos, decoración de pasteles, moldeado de chocolate, helados, bombones, confiteria, chocolateria y panaderia.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Chocolate con leche: pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	cordillera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	120
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2,5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se considera semiamargo al chocolate que tiene por lo menos 35% de cacao puro. Aunque ese porcentaje es el mínimo oficial, la mayoría de los semiamargos estarán muy por encima de ese nivel y no bajan del 50% (para repostería un estándar deseado es 60%, debido a la textura que producen los sólidos de cacao).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se recolecta el cacao y se separa la pulpa de la semilla, estos granos se dejan fermentar a la sombra sobre hojas de plátano de 3 a 6 días, posteriormente se secan al sol durante 1 semana, se tuestan en hornos y se les remueve la cáscara para al final ser triturado y así obtener la pasta de cacao o mejor conocido como licor de cacao.
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	cordillera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

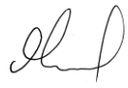
ITEM	121
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre los múltiples beneficios que tiene el coco deshidratado destacan sus propiedades Antioxidante, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos. Además, es rico en fibra y minerales (potasio, fosforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C y B)
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El coco deshidratado es un subproducto de la pulpa del coco maduro y se obtiene a partir de su pulverización y secado a baja temperatura con el objeto de reducir su humedad. Para hacerlo, solo necesitarás la fruta, extraer su pulpa y un poquito de paciencia
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	coburgos
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	122
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA EN POLVO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La cocoa en polvo es un chocolate 100% puro que se extrae de la pasta de cacao, esta pasta se pulveriza y obtenemos el ingrediente que conocemos. Por su origen, es un poco más amargo ya que no contiene azúcar. Es ideal para repostería y puede utilizarse en pasteles, galletas, brownies, pudines, etc
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una vez extraída la manteca mediante el prensado de la pasta de cacao, queda la llamada “torta de cacao”, un disco sólido con un grosor aproximado de cinco centímetros. Esta torta se tritura y se muele para obtener cacao en polvo.
PORCION RECOMENDADA	La ración recomendada si se come es de entre 10-20 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	cordillera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	123
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA FRASCO X 500 gr
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Colorante artificial en polvo para dar color. Cloruro sódico, tartrazina (E102) y colorante naranja A1 (E110). Aspecto: producto en polvo. Color: amarillo huevo.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos

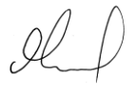
	modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	124
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE X 10g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 10g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pintar un alimento con oro en polvo es tan sencillo como mezclar un gramo de polvo con dos gramos de alcohol (puede ser vodka, ron, etc) y utilizar un pequeño pincel para extender el colorante. Una vez aplicado sólo resta dejarlo secar. En poco tiempo se podrá apreciar una decoración dorada muy brillante.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Detox organica
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	125
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE NATURAL ROJO FRESA FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Por lo regular se extraen de la piel de las uvas negras, que es la manera más económica, aunque también se pueden obtener de una gran variedad de frutos rojos, como pueden ser arándanos, moras, frambuesas, cerezas, bayas, maíz morado, rábanos y lombarda.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	126
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO X FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Amarillo de quinoleína (E-104). - Se utiliza en refrescos con sabor a cítricos, bebidas alcohólicas, licores, conservas vegetales, cárnicos, pasteles y helados. Sus otros nombres son: Quinolina, Quinolín, Amarillo Ácido 3 o Amarillo Alimentario 13. Azorrubina o carmoisina (E-122)
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año

MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	127
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mayoría de pigmentos azules tienen el cobalto en su composición. El azul es uno de los tres colores primarios aditivos. Se considera un color frío.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

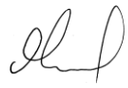
ITEM	128
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La clorofila es el pigmento natural que se observa en las plantas, caracterizándose por su color verde intenso, el que se implementa en dulces, bebidas, lácteos y demás productos alimenticios.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

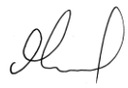
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	129
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un compuesto químico que procede de los alquitranes de hulla. Los aditivos como colorantes hechos a partir de alquitranes de hulla se crean mezclando varios hidrocarburos de olor fragante como la bencina y el tolueno.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	130
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDOS
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son específicos para teñir chocolate y otro tipo de materias grasas como mantequillas, manteca de cacao, azúcares grano, maíz para palomitas, etc
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	131
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA FRASCO X 60mL
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se popularizó como sustitutivo del azafrán (que era muy elevado de precio) y, al contrario de lo que piensa mucha gente, tan sólo aporta color a arroces, guisos o salsas, pero no aporta sabor.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	132
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA FRASCO X 60mL
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	este color se puede conseguir mediante la mezcla del azul con el rojo en cantidades iguales, sin embargo, si buscas un color morado que vaya más hacia el fucsia, te recomendamos añadir más color rojo y menos cantidad de color azul.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.
PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	colorisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	133
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING) BOLSA X 1L
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una crema base, concentrado de alto rendimiento y sabor neutro ideal para personalizar tus sabores y recetas. Por su gran versatilidad puede rendirse y diluirse con diferentes ingredientes como agua, leche, crema de leche, jugos y frutas de sabores ácidos, cítricos o con diferentes licores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

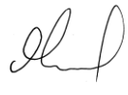
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una crema es una emulsión, una mezcla de agua y aceite que se desarrolla en dos fases, en la fase que se denomina acuosa se introducen todos los ingredientes solubles en agua y en la lipófila o fase aceite todos los ingredientes solubles en aceite
PORCION RECOMENDADA	Lo mas recomendado es 1 onza
VIDA UTIL	1año
MARCA	Richs
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	134
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMOR TARTARO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cremor tártaro es un polvo blanco sin sabor y sin olor que funciona como estabilizador de grasas y corrector de acidez. Si hablamos en términos químicos y más específicos, el cremor tártaro es un compuesto de sales llamado bitartrato de potasio y se conoce en la industria alimenticia como aditivo INS-334.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El cremor tártato es un compuesto denominado bitartrato potásico o también llamado sal ácida. Un polvo blanco que se encuentra de forma natural en plantas, pero también en el mundo del vino formados tras la fermentación de la uva y decantados en el fondo de los barriles.
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda tomar 2 cucharaditas de cremor tártaro disueltas en una taza de agua
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	135
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA AMARGAS FRASCO X 62mL
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 62mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las gotas amargas al día de hoy se definen de la siguiente manera: Son un agente saborizante y aromatizante hecho a partir de maceración en alcohol de raíces, cortezas, pieles de frutas, semillas, especias, hierbas, flores y productos otros botánicos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se le llama gotas amargas por que entre sus componentes están los agentes amargos que se maceran o infusionan en ellos, como la Cassia, la Quina o la Genciana, pero además de ellas tiene muchos otros ingredientes que lo convierten en una especie de sazonador líquido,
PORCION RECOMENDADA	favorecen una buena digestión y un estómago sano. Por tanto, es aconsejable que las incluyas regularmente en tu menú.
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALFA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	136
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE COCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	aceite extraído de la pulpa o núcleo del coco. A temperatura ambiente es sólido, pero se vuelve blando y líquido cuando se calienta. Es especialmente rico en grasas saturadas y se utiliza para cocinar, con fines cosméticos y en la industria (biodiésel).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	está compuesto en su totalidad por diferentes grasas y es principalmente rico en ácidos grasos saturados de cadena media. Ácido cáprico: es un increíble exfoliante que puede ayudar a hidratar la piel. El ácido cáprico constituye aproximadamente el 7% del aceite de coco
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	137
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE HINOJO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los aceites esenciales se pueden extraer mediante diferentes métodos como: prensado, destilación con vapor de agua, extracción con solventes volátiles, enfleurage y con fluidos supercríticos. En el prensado, el material vegetal es exprimido mecánicamente para liberar el aceite y este es recolectado y filtrado.
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	138
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 500mL
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION 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)
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se prepara de forma sintética y es un producto que imita el aroma y el sabor del fruto, pero no procede directamente de este. Para su proceso sintético se parte de otras sustancias, como la corteza de

	pino, el aceite de clavo de olor, la lignina o el salvado de arroz
PORCION RECOMENDADA	Hay 2 calorías en 3/4 cucharadita
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	139
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTA CRISTALIZADA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La fruta confitada aporta energia rápida a nuestro cuerpo, además de una sensación de bienestar gracias al azúcar que rapidamente se convierte en glucosa-fructosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las frutas destinadas para su cristalización son sumergidas por un día en una solución de cal y agua (curado). Posteriormente se sumergen en almíbar de azúcar o piloncillo para que se endulcen y puedan conservarse en buen estado.
PORCION RECOMENDADA	El contenido en nutrientes es similar al de la fruta fresca, pero al extraer el agua están más concentrados todos los nutrientes como el azúcar, vitaminas, minerales. Los únicos nutrientes que se pierden son las vitaminas hidrosolubles.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	140
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLASSÉ NEUTRO BALDE X 1kg
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	BALDE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cubrimiento ideal para barnizar frutas frescas, cubrir tortas o agregarle un brillo especial que resalte todas tus decoraciones. Práctico empaque en manga que te permite una fácil manipulación y

	aplicación. Producto listo para usar directamente en tus recetas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Producto listo para usar directamente en tus recetas. Permite personalizar agregando esencias y colores (base aceite o en pasta). Por si excelente brillo, consistencia y textura, es ideal para barnizar, brillar y prolongar la vida útil de las frutas que se utilizan en la decoración de tortas y postres.
PORCION RECOMENDADA	añade 2 cucharaditas
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	141
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLICERINA FRASCO X 5000g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 5000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La glicerina contiene algunas de las mejores propiedades humectantes que existen; es como si fuera un imán para el agua. La glicerina pertenece a una clase de humectantes conocidos como "hidratantes", muy valorados por su capacidad de atraer y retener la humedad.
Tipo de envase	Frasco plástico
Material de envase	Frasco plastico
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La glicerina vegetal es elaborada utilizando un proceso de extracción llamado hidrólisis. Durante este proceso los aceites son sometidos a la fuerza combinada de presión, temperatura y agua
PORCION RECOMENDADA	una o dos veces al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MOMENTUM ELEMENTS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	142
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLUCOSA FRASCO X 1L
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es comúnmente conocida como azúcar de maíz. En repostería se utiliza un derivado de la sacarosa, producido mediante hidrólisis ácida o enzimática, que se llama azúcar invertido, compuesto a partes iguales de fructosa y glucosa.
Tipo de envase	Frasco plástico
Material de envase	Frasco plastico
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	
PORCION RECOMENDADA	
VIDA UTIL	1año
MARCA	ROSGAR
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	143
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRAGEAS DE COLORES PAQUETE X 125g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto elaborado a base de azúcar, en forma de diminutas esferas de diferentes colores. Especial para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los ingredientes son diversas variedades de azúcar, jarabe de maíz y almidón culinario. Los ingredientes también incluyen en poca cantidad lecitina (para emulsión), agente anti-espuma, cera estampada o de carnaúba, sal y alcohol.
PORCION RECOMENDADA	1 o 2 cucharaditas
VIDA UTIL	1año
MARCA	ITALO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	144
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE ACHIRA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de Achira o también conocida como Sagú, es una de las materias primas con la cual se realizan muchos de nuestros productos tipo bizcocho de "Achira", además que suele utilizarse para la preparación de la tradicional "Colada de Achira" y elaboración de exquisitos bizcochuelos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina de achira se obtiene a partir de la raíz de la planta de achira, que es lavada, pelada, rallada y deshidratada para luego ser molida en un molino hasta obtener una harina fina.
PORCION RECOMENDADA	1 o 2 cucharaditas
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	145
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE ALMENDRA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de almendra tiene las mismas propiedades nutricionales que las almendras. Destacan por su aporte de proteínas de origen vegetal, su cantidad de fibras, grasas saludables, calcio, hierro, fósforo, magnesio, zinc y además son fuente de vitaminas B y E y tienen un gran contenido en triptófano
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ciclo de vida de la almendra cuenta con los siguientes pasos: reposo invernal, floración y polinización, desarrollo del fruto, recolección, secado y almacenaje. Tras la recolección de la almendra y la llegada del frío, comienza la fase donde los almendros deben iniciar su reposo o parada invernal.
PORCION RECOMENDADA	comer unos 60 gramos al día.
VIDA UTIL	1año

MARCA	PRODELAGRO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	146
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	120
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un producto único hecho a base de puro maíz. No contiene conservantes, colorantes, ni saborizantes y se obtiene solo de procesos mecánicos, no hay químicos involucrados en su producción.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El maíz generalmente se almacena en silos antes de ser molido. A continuación, se limpia el maíz para eliminar impurezas como piedras, paja y suciedad. Después de la limpieza, el maíz se descarga en el molino, donde se tritura entre los rodillos de molienda para producir harina.
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	DIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

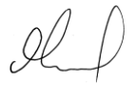
ITEM	147
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	120
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina de maíz precocida es un tipo de harina de maíz que se fabrica mediante el cocinado vía cocción del grano de maíz, su posterior secado para, finalmente, ser molido
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE ORO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	148
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se mezcla el trigo con el agua necesaria y se almacena unas 24 horas para lograr la humedad ideal. Arranca con la trituración que separa la parte exterior del grano -el salvado- de la interior, el endospermo. Después el endospermo pasa a reducción y compresión donde se obtiene la harina
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE ORO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	149
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO BOLSA X 50 kg
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO X 50 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer

	pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se mezcla el trigo con el agua necesaria y se almacena unas 24 horas para lograr la humedad ideal. Arranca con la trituración que separa la parte exterior del grano -el salvado- de la interior, el endospermo. Después el endospermo pasa a reducción y compresión donde se obtiene la harina
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE OROS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	150
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA INTEGRAL BOLSA X 500g
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	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.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina integral se obtiene de la molienda del grano de trigo entero. Lo que se hace es simplemente triturar el grano para que sea comestible y formar una harina. La harina integral tiene un color café no homogéneo. Los productos más populares son pan, tortillas, galletas, pastas
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE OROS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	151
NOMBRE DEL PRODUCTO	ISOMALT BOLSA X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El isomalt es una mezcla de dos alcoholes disacáridos: el glucomanitol y el glucosorbitol. Se ha usado durante varios años en productos como caramelos duros, toffees, gomas de mascar, chocolates, productos horneados, suplementos nutricionales, pastillas para la tos y pastillas para la garganta.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	una enzima reacomoda la unión entre la glucosa y la fructosa en la sacarosa. En el segundo paso, se agregan dos hidrógenos a un oxígeno en la fructosa del disacárido. Aproximadamente la mitad de la fructosa original del disacárido se convierte en manitol y la otra mitad en sorbitol.
PORCION RECOMENDADA	por 100 gr: 240 kcal/100g
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLORISA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	152
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECITINA DE SOYA BOLSA X 300g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 300g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Además de su función como emulsionante, la lecitina de soya también tiene beneficios potenciales para la salud. Ayuda además a reducir los niveles de colesterol LDL ("malo") y mejorar la función hepática. También se demostró que es capaz de mejorar la memoria y la función cognitiva en personas mayores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La lecitina se obtiene a partir de la goma de soja proveniente del proceso de desgomado de las industrias aceiteras. La industrialización de la lecitina consiste en el homogeneizado, secado, enfriado y posterior envasado
PORCION RECOMENDADA	hasta el 1% sobre el 100% de la masa total
VIDA UTIL	1año
MARCA	FUNAT

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	153
NOMBRE DEL PRODUCTO	LEVADURA SECA X 500g
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	FRESCA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La levadura fresca es un producto vivo. Un centímetro cúbico de levadura en bloque pesa alrededor de un gramo, pero contiene más de ¡10 mil millones de células vivas de levadura! Y como todo producto vivo y fresco, debe conservarse bien refrigerada (en temperaturas que estén entre 1º y 4º C).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para obtener levadura seca o deshidratada, se pasa la crema una segunda vez por un filtro rotativo, y después por una extrusora y una instalación de secado. Gracias a este proceso, los fabricantes pueden extraer aún más agua de la capa. La levadura así obtenida contiene el 95 % de materia seca
PORCION RECOMENDADA	Un gramo de levadura seca equivale a 3 gramos de levadura fresca
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	154
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECA DE CACAO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La manteca de cacao es una grasa que puede utilizarse como ingrediente alimenticio, en la fabricación de chocolate y de productos a base de cacao como el chocolate con leche, ciertas bebidas lacteadas de chocolate, los bombones, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La manteca de cacao se obtiene a partir de las habas de cacao que se encuentran en la mazorca, el fruto del cacaotero. Después de la cosecha, se abren las mazorcas a mano para sacar las habas, que

	pasan primero por la etapa de la fermentación, y después por la del secado.
PORCION RECOMENDADA	Entre 10 y 30 gramos al día es una cantidad aconsejable
VIDA UTIL	1año
MARCA	LUKER
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	155
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA PARA CROSSANT BLOQUE x 2500g
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE x 2500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El producto es empleado en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Se recomienda su uso en la preparación de Croissant y Pan Danés.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este proceso consiste en llevar la reacción de hidrogenación en medio bifásico: el sólido (el catalizador) y el fluido supercrítico (mezcla del aceite con el solvente y el hidrógeno). A nivel de laboratorio se debe utilizar para esta reacción un reactor continuo, con solvente, cosolvente y catalizador.
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	vitina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	156
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA PARA HOJALDRE BLOQUE X 2500g
CANTIDAD	30
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 2500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Margarina para productos hojaldrados. Delicioso aroma y sabor a mantequilla. Insuperable volumen en el hojaldre. Su envoltura

	mantiene intactas las características físico-químicas de la margarina por más tiempo.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el principal objetivo de la margarina en una de las recetas de repostería más demandada, es separar las capas que le dan esa contextura única a la masa, así como dar mayor facilidad en el corte. Es notable, que con la margarina adecuada obtendremos un producto de mayor calidad
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	vitina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	157
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA BARRA X 125g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	BARRA X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una margarina 100 % vegetal y un excelente ingrediente para cocinar, guisar, hornear, saltear o elaborar preparaciones especiales. Con su inigualable sabor a tradición, brinda calidad y alto desempeño.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se elabora a partir de diferentes grasas vegetales como la soja, el maíz o el girasol y pasa por un proceso de hidrogenación asociado a las grasas trans, en el cual se insaturan las grasas de manera artificial. Tanto la margarina como la mantequilla contienen elevadas cantidades de grasas
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendable es de unos 10 gramos y debe consumirse ocasionalmente.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LA FINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	158
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de trigo fortificada, agua, grasa vegetal comestible, emulsificante (mono y di glicéridos), azúcares, levaduras, sal refinada, gluten de trigo, antioxidante TBHQ, propionato de calcio, alimento para levadura, enzimas fungales y/o bacterianas, colorante artificial y amarillo número 5
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se denomina así a la parte esponjosa y blanda que se encuentra en el interior del pan. Al cocinarse el pan, el exterior se dora y se convierte en una cubierta crujiente, llamada corteza, la cual evita que la humedad escape del interior del pan, lo cual favorece la formación de la miga
PORCION RECOMENDADA	Hay 311 calorías en 100 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	159
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO DORADO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pintar un alimento con oro en polvo es tan sencillo como mezclar un gramo de polvo con dos gramos de alcohol (puede ser vodka, ron, etc) y utilizar un pequeño pincel para extender el colorante. Una vez aplicado sólo resta dejarlo secar. En poco tiempo se podrá apreciar una decoración dorada muy brillante.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un compuesto ya preparado para usarlo de auténtico oro puro en polvo y goma arábica. Se podrá aplicar en la superficie que haya que decorar utilizando un pincel de punta fina previamente humedecido con agua, igual que un pincel de acuarela
PORCION RECOMENDADA	1 o 5 gramos depende la preparacion
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLORISA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	160
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO PARA HORNEAR BOLSA X 1000g
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El polvo de hornear es un producto para cocinar que ayuda a esponjar la mezcla de pastelería o pasta. Este artículo aborda los efectos de la ingestión de una gran cantidad de este producto. El polvo de hornear no se considera tóxico cuando se utiliza en la cocina y la repostería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El polvo de hornear contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio). También puede contener maicena o un producto similar para evitar que se formen grumos
PORCION RECOMENDADA	10 g a 40 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	161
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVADO DE TRIGO
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salvado de trigo tiene la capacidad de pasar intacto a través del tracto digestivo y de “retener” el agua. Esto ayuda a: Reducir el tiempo de tránsito intestinal. Aumentar el peso de la masa fecal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene de moler los granos de trigo, y es la cascarilla que lo recubre. Esta cascarilla está compuesta por cinco capas. Desde la más externa, llamada cutícula, hasta la última, llamada aleurona. Es

	el 15% del peso total del cereal.
PORCION RECOMENDADA	diariamente al menos 10 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Salugran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	162
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLA DE AMAPOLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las semillas de amapola son fuente de proteínas y destacan por su alto contenido en fibra. Son muy útiles en dietas de remineralización y recuperación por su elevado contenido en calcio y por ser ricas en oligoelementos como manganeso, cobre y zinc
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando veas que la cápsula de la flor está seca, la ponés boca abajo y vas a ver que caen las semillas. Las vas a recolectar y colocar en un sobre de papel madera para, en el próximo otoño, volver a sembrarlas
PORCION RECOMENDADA	una cucharadita al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	163
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE CALABAZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La semilla de calabaza contiene niveles significativos de antioxidantes (tocoferoles y tocotrienoles) que han sido asociados a riesgos reducidos de cánceres gástricos del pecho, pulmón, y colorrectales (Lelley, et al., 2009; Nesaretnam, et al., 2007; Stevenson, et al., 2007)

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Hay dos métodos de extracción de semilla que pueden ser utilizadas para calabaza: un método de lavado inmediato y otro método de lavar después de fermentación. El primer método tiene la ventaja de producir semillas sin decoloración y que mantienen su brillo. La desventaja es que el método es más lento
PORCION RECOMENDADA	30 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	164
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE CHIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La forma más común de comer chía es mezclando las semillas con agua, zumo o algún alimento líquido. Estas absorben el líquido muy rápidamente, en menos de 10 minutos hasta 9-10 veces su volumen. Se puede almacenar la preparación en la nevera y consumir cuando quieras.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Prefiere suelos ligeros a medios, bien drenados, no demasiado húmedos; como la mayoría de las salvias, es tolerante respecto a la acidez y a la sequía, pero no soporta las heladas. Requiere abundante sol, y no fructifica en la sombra.
PORCION RECOMENDADA	25 gramos, dos cucharadas soperas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	165
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE GIRASOL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las semillas son ricas en proteínas, grasas saludables, fibra y otros nutrientes que pueden ayudar a mantener los niveles de azúcar en la sangre estables. Por otro lado, también contienen magnesio, un mineral que es importante para el metabolismo de la glucosa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Por su distintivo sabor y alto valor nutricional, las semillas de girasol confitero, conocidas también como pipas de girasol, se pueden consumir crudas o tostadas, incorporarlas en ensaladas, como snack para picar y hasta en preparaciones con verduras o cereales como tartas, hamburguesas, panes o pizzas
PORCION RECOMENDADA	Dos cucharas poseen 5 g de proteína y pueden ser incluidas en las comidas del día a día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	166
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE LINAZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La linaza generalmente se utiliza para mejorar la salud digestiva o aliviar el estreñimiento. La linaza también puede ayudar a reducir el colesterol total en sangre y los niveles de lipoproteína de baja densidad (LDL, o colesterol "malo"), lo cual puede ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardíaca.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La linaza o lino es una planta silvestre originaria, aparentemente de Europa y cercano oriente, ubicándola más en los alrededores de los ríos Nilo, Éufrates y Tigris, pero las dudas de su origen se basan, en que como las referencias a su uso por la humanidad son tan antiguas, es difícil definir un punto exacto

PORCION RECOMENDADA	entre una y dos cucharadas cada día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

FICHAS TECNICAS LOTE 4 ADITIVOS, LACTEOSY SALSAMENTARIA

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	AREQUIPE FRASCO X 500 GRAMOS
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 RAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El arequipe es elaborado con leche entera, azúcar, bicarbonato de sodio, enzima lactasa, sin colorantes ni saborizantes. Consistencia fluida comparada con el tradicional.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El procedimiento utilizado para la elaboración del Arequipe, se realiza mediante la mezcla de leche con azúcar, sometiéndolos a un proceso de concentración, intercaladas con altas presiones y bajas temperaturas, para que no se caramelicen los azucares, y obtener así el conocido dulce
PORCION RECOMENDADA	50-60 gramos los adultos y 30-35 los niños.
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El origen de la crema de leche se remonta al siglo XVII cuando gracias a los cocineros de la corte francesa, deja de ser usada solo para hacer manteca y se comienza a apreciar su untuosidad y ligereza. Ya para el siglo XX se convirtió en el ingrediente básico de muchas cocinas.
PORCION RECOMENDADA	Hay 155 calorías en Crema de Leche (3 cucharadas)
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE ENTERA UHT LARGA VIDA
CANTIDAD	400
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El origen de la crema de leche se remonta al siglo XVII cuando gracias a los cocineros de la corte francesa, deja de ser usada solo para hacer manteca y se comienza a apreciar su untuosidad y ligereza. Ya para el siglo XX se convirtió en el ingrediente básico de muchas cocinas.
PORCION RECOMENDADA	Hay 155 calorías en Crema de Leche (3 cucharadas)

VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

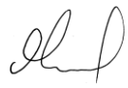
ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJADA BLOQUE X 500g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Auténtica cuajada colombiana es fabricada a partir de leche entera. Se diferencia de los demás quesos por su sabor a fresco, color blanco y consistencia blanda.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene añadiendo cuajo, generalmente de animal, aunque actualmente son cuajos obtenidos por manipulaciones genéticas. Se usa leche de vaca o de oveja pasteurizada y a unos 35º. La leche se coagula en unos 30 minutos. No se ha fermentado, así que no tiene ácido láctico ni bifidobacterias significativas.
PORCION RECOMENDADA	entre 1 y 3 raciones diarias.
VIDA UTIL	6 dias
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO CAJA X 8 LITROS
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 8 LITROS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El helado es un alimento producido por el congelamiento de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener leche, azúcar, huevos (y sus derivados), saborizantes, emulsionantes, estabilizantes, grasas,

	agua y aire.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar congelado a -18 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción de helados a nivel industrial involucra una serie de operaciones como son: Recepción de insumos o materia prima, almacenado, pesado, mezclado, homogenizado, pasteurizado, madurado, batido, envasado, almacenado y comercialización.
PORCION RECOMENDADA	no más de una o dos veces por semana
VIDA UTIL	1año
MARCA	ICE CREAM
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA UHT BOLSA
CANTIDAD	400
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La leche aporta muchos nutrientes, además de agua y minerales. Es rica en proteínas y azúcares, importantes para el organismo. Entre las proteínas destaca la caseína, diversas seroglobulinas y albúminas, así como otras de utilidad como la lactoferrina.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La leche entera cruda es el producto que se obtiene de la secreción normal de la glándula mamaria de los bovinos. Quiere decir que la leche es el producto del ordeño de las vacas sanas de manera completa e higiénica, ordeñándolas diario y sin interrupción en todo el período que dura una lactancia.
PORCION RECOMENDADA	consumir una media de 2 a 3 raciones diarias de leche
VIDA UTIL	20 dias
MARCA	Alpina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE LIQUIDA ENTERA SELLO KASHER VKB
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La certificación Kosher que obtienen ciertos productos indica que dichos productos respetan los preceptos de la religión judía y que, por tanto, se consideran puros y aptos para ser ingeridos por los practicantes de dicha religión.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para trabajar en la elaboración de productos lácteos, en general se deben cumplir etapas básicas como: medir y colar la leche, calentar la leche, agregar cuajo, desuerar, salar, moler, moldear y empacar el producto. Existen muchos tipos de productos lácteos, entre ellos los quesos.
PORCION RECOMENDADA	consumir una media de 2 a 3 raciones diarias de leche
VIDA UTIL	20 dias
MARCA	Al dia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SIN SAL X 250g
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE SAL X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Mantequilla en barra Alpina es de amplio uso culinario ya que destaca el sabor y aporta textura a las comidas. Es ideal para la preparación de tortas, pasteles, hojaldres, pastas, arepas, productos de panadería, postres, entre otros.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera

PORCION RECOMENDADA	10 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SIN SAL X 500g
CANTIDAD	300
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mantequilla natural, como buen derivado de la leche, es rica en vitaminas A, D y E y contiene proteínas y minerales como el calcio, el fósforo, el sodio, el potasio y el magnesio. Son componentes que favorecen la absorción de nutrientes de otros alimentos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera
PORCION RECOMENDADA	10 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SIN SAL X 10g CAJA X 42 UNIDADES
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	X 10g CAJA X 42 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Mantequilla en barra Alpina es un producto lácteo elaborado principalmente a base de crema de leche pasteurizada.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera
PORCION RECOMENDADA	10 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO AZUL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aporta de forma natural proteínas, grasas y calcio. Tiene un olor penetrante característico. Es mantecoso al paladar y su picante varía según el tipo de leche que se utilice (vaca, cabra u oveja) y el tiempo de maduración. Tiene vetas azules, ligera acidez y en él se desarrolla el hongo Penicilium.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para su elaboración se utilizan las tres mismas leches que los anteriores (vaca, oveja y cabra) y se mezclan dos de ellas. Una vez elaborado se ahuma con leña autóctona, que hace que el penicillium tarde más en entrar, es esto lo que lo diferencia del queso Bejes-Tresviso y el de Cabrales.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada para los quesos semicurados y curados es de hasta 80 gramos al día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO BOCONCHINO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los bocconcini son queso mozzarella en bolitas pequeñas, pero igual de ricas. Las de buena calidad son tersas y brillantes por fuera y muy cremosas por dentro. Esta receta es más de juntar los ingredientes que de preparar.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los **Bocconcini** son una especie de mozzarella pero de un tamaño inferior, de hecho, bocconcini se podría traducir como 'bocados pequeños'. Su tamaño puede variar según el fabricante, siendo similares en volumen a un tomate cherry o a un huevo, es por ello que a veces se le llama *Uova di búfala*.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	DEL VECCHIO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO BRIE CAJA X 135g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 135g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París. Se encuentra tanto en cuñas como en rueda. Su puede comer con o sin corteza. Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para fabricar una rueda de un kg, son necesarios más de 8 litros de leche cruda. La leche debe fermentar en una cuba durante 16 horas aproximadamente. Después, el queso es formado a mano por finas capas sucesivas con la ayuda de un instrumento llamado pala brie
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO BUFALA PAQUETE X 300g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 300g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La leche de búfala contiene más grasa que la leche de vaca y es más rica en proteínas, calcio y magnesio. En cambio, contiene menos colesterol, y es menos rica en sodio, potasio y cloro que la leche de vaca.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Ingredientes: Leche de búfala, cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio), cultivo láctico específico, cuajo.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLBUFALA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO BLANCO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso fresco semiblando y semigraso, elaborado con leche fresca pasteurizada semidescremada, cloruro de calcio para estabilizar, sal y cuajo. Queso Paipa: es un queso semimadurado con una maduración de 20 días. Quesito: es un queso fresco elaborado con leche de vaca, clasificado como blando y graso.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de queso campesino es un proceso físico y químico-biológico, en el cual se obtiene un producto por coagulación de la leche, gracias a la acción de tres factores: - Una enzima (cuajo). - La acidez. La temperatura.

PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso fresco semiblando y semigraso, elaborado con leche fresca pasteurizada semidescremada, cloruro de calcio para estabilizar, sal y cuajo. Queso Paipa: es un queso semimadurado con una maduración de 20 días. Quesito: es un queso fresco elaborado con leche de vaca, clasificado como blando y graso
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de queso campesino es un proceso físico y químico-biológico, en el cual se obtiene un producto por coagulación de la leche, gracias a la acción de tres factores: - Una enzima (cuajo). - La acidez. La temperatura.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO COSTEÑO BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso costeño es un queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. El queso costeño es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso costeño se caracteriza por su alto contenido de NaCl (cloruro de sodio) y su bajo porcentaje de humedad, permitiendo así que su conservación sea mayor con respecto a otros quesos
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CREMA FRASCO X 200g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Dentro de los minerales, el queso crema aporta un elevado contenido en fósforo. Este mineral ayuda a facilitar la digestión, a limpiar los riñones y a fortalecer huesos y dientes. Asimismo, el queso crema contiene ácido fólico con el que se puede prevenir ciertas enfermedades en la médula espinal y el cerebro
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de queso crema se lleva a cabo mediante la pasteurización de la leche y su fermentación posterior con una cultura de microorganismos específicos. Durante este proceso, las masas de queso se separan y se produce queso crema
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

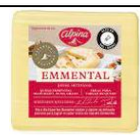
ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CREMA FRASCO X 380g
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 380g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Dentro de los minerales, el queso crema aporta un elevado contenido en fósforo. Este mineral ayuda a facilitar la digestión, a limpiar los riñones y a fortalecer huesos y dientes. Asimismo, el queso crema contiene ácido fólico con el que se puede prevenir ciertas enfermedades en la médula espinal y el cerebro
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de queso crema se lleva a cabo mediante la pasteurización de la leche y su fermentación posterior con una cultura de microorganismos específicos. Durante este proceso, las masas de queso se separan y se produce queso crema
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el queso doble o triple crema hablamos de un tipo de queso que se hace de manera artesanal.

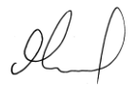
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA TAJADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el queso doble o triple crema hablamos de un tipo de queso que se hace de manera artesanal.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	MAXIMA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EMMENTAL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Queso Emmental de Alpina es un queso semiduro que se caracteriza por sus enormes agujeros formados durante la maduración, los cuales poseen forma de prismas o cilindros. Además, es uno de los ingredientes que utilizamos para la mezcla

	que da como resultado el Fondue Alpina
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este queso de agujeros contiene nutrientes importantes como proteínas, calcio, fósforo, vitamina B12 y vitamina A. Algunos de los beneficios para la salud asociados con el consumo moderado del queso Emmental incluyen el que favorezca la salud, que contribuya con la salud dental
PORCION RECOMENDADA	una loncha o dos por día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO HOLANDES PAQUETE X 450g
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 450g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Queso de cabra holandés, pero distinto al chèvre o al feta. Más duro que otros quesos de cabra, pero con un sabor suavizado. Se produce en prácticamente todas las granjas de los Países Bajos
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de obtención de queso Gouda comprende las etapas; recepción, higienización, pasteurización, coagula-ción, tratamiento de la cuajada, desuerado, moldeado, prensado, desmoldado, salado, maduración y envasado.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MANCHEGO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja con sensación mantecosa y algo harinosa.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para este proceso, la leche se calienta al baño maría o vapor de agua a una temperatura comprendida entre 28ºC a 32ºC, de 30 a 60 minutos. La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos. El momento idóneo del corte se realizará cuando la cuajada tenga la consistencia adecuada.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	MAESE MIGUEL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MASCARPONE RECIPIENTE X 250g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	RECIPIENTE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El mascarpone es un queso suave y cremoso que se prepara con nata fresca, a la que se le añade ácido cítrico o zumo de limón. Su sabor delicado, entre la mantequilla y la nata fresca, lo convierte en un ingrediente ideal para postres rellenos y para bocados cremosos como el tiramisú
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Queso de origen del norte de Italia (Lombardía). es un queso fresco obtenido por la elaboración de crema de leche, nata y ácido cítrico o ácido acético
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ZANETTI
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 2,5kg
CANTIDAD	25
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE 2,5 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mozzarella es un tipo de queso italiano cuyo nombre responde a su forma de elaboración, ya que proviene del italiano “mozzare”, es decir, “cortar”. Tradicionalmente, se elaboraba con leche de búfala, aunque en la actualidad, además de este lácteo, también se utiliza la leche de vaca o combinadas
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso mozzarella obtiene su textura y sabor únicos gracias a un método de producción conocido como 'pasta filata'. La Pasta filata se traduce del italiano como 'pasta hilada'. El proceso comienza con la obtención de la calidad adecuada de leche, que luego se fermenta con bacterias de ácido láctico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA TAJADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mozzarella es un tipo de queso italiano cuyo nombre responde a su forma de elaboración, ya que proviene del italiano “mozzare”, es decir, “cortar”. Tradicionalmente, se elaboraba con leche de búfala, aunque en la actualidad, además de este lácteo, también se utiliza la leche de vaca o combinadas
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso mozzarella obtiene su textura y sabor únicos gracias a un método de producción conocido como 'pasta filata'. La Pasta filata se traduce del italiano como 'pasta hilada'. El proceso comienza con la obtención de la calidad adecuada de leche, que luego se fermenta con bacterias de ácido láctico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO PARMESANO BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este queso es una de los más recomendados por especialistas en nutrición y que contiene vitamina B, hierro y zinc, todos los cuales participan en la producción de anticuerpos y linfocitos. Además de ácido fólico, potasio y magnesio.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta leche parcialmente desnatada se mezcla con la leche entera que se ha ordeñado por la mañana, suero de leche proveniente de la elaboración del día anterior y cuajo de ternera y se cocina en enormes calderas con forma de campana invertida revestidas de cobre, que conduce mejor el calor.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO PARMESANO RALLADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	60
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este queso es una de los más recomendados por especialistas en nutrición y que contiene vitamina B, hierro y zinc, todos los cuales participan en la producción de anticuerpos y linfocitos. Además de ácido fólico, potasio y magnesio.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta leche parcialmente desnatada se mezcla con la leche entera que se ha ordeñado por la mañana, suero de leche proveniente de la elaboración del día anterior y cuajo de ternera y se cocina en enormes calderas con forma de campana invertida revestidas de cobre, que conduce mejor el calor.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO TILSIT AHUMADO X 1000g
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso maduro que aporta proteína que ayuda a la la formación y mantenimiento de tejidos y músculos del cuerpo. Además, proporciona la energía. Queso Tilsit Alpina es un queso maduro que aporta proteína que ayuda a la la formación y mantenimiento de tejidos y músculos del cuerpo.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La característica del proceso de elaboración de queso Tilsit con especias es obtener de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, filtrado de suero, moldeada, prensada, salada y madurada
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR NATURAL FRASCO X 1750g
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1750g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Yogurt Original Alpina, un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Es delicioso, cremoso y tiene trozos de fruta.
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Durante la fermentación, las bacterias se multiplican rápidamente, duplicando su población cada 20 minutos. Son estas bacterias las que van “rompiendo” la lactosa y generando ácido láctico. Esta acidez provoca la coagulación de las proteínas transformando la textura y el sabor de la leche, dando lugar al yogur
PORCION RECOMENDADA	2 a 4 raciones al día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT GRIEGO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 1000 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su bajo contenido calórico, su bajo contenido en azúcares y su alto contenido en proteínas lo hacen ideal para adelgazar, trastornos metabólicos, diabetes (mantiene estable el nivel de azúcar en la sangre), enfermedades vasculares y cardíacas.
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Yogur concentrado o estilo griego, conocido como Labneh en medio oriente, remonta al año 5000 A.C. Se produce mediante la eliminación de una parte de suero por medio de la filtración hasta un contenido de 9 a 11% de sólidos grasos y 21 a 23% de sólidos no grasos
PORCION RECOMENDADA	200-250 gramos de yogur griego natural al día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO ANTIOQUEÑO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chorizo antioqueño es, como todos los demás, un embutido de carne de cerdo picada y sazonada muy rica en calorías de grasa, ofrece únicamente una versión, y sólo cambia en cuanto a la proporción y mezcla con que se confecciona el embutido: al chorizo antioqueño, región por región, se le colocan comino, tocino
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.
PORCION RECOMENDADA	200gr de Chorizo
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO ESPAÑOL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chorizo tradicional español se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, y su sabor ahumado es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del chorizo tradicional español se compone de varias fases: el picado de las carnes y tocino, el mezclado y amasado de la carne con las especies, el reposo y maceración, el embutido de la masa en tripa de cerdo
PORCION RECOMENDADA	200gr de Chorizo
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	El dia que me quieras
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUMO LIQUIDO POLY 8.5 FRASCO X 1L
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El humo líquido es un aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. Se usa para añadirle un sabor ahumado sin cocinarla de más en la barbacoa o en el horno de ahumar. Hace siglos que se usan sustancias similares al humo líquido, sobre todo como conservantes.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El humo líquido es fácil de hacer, sólo hay que condensar el humo y el vapor de astillas de madera quemada. Estos dos subproductos se canalizan por un conducto metálico frío donde el vapor se condensa en agua, atrapando el humo dentro
PORCION RECOMENDADA	una cucharada de humo líquido por kilo de carne.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO PREMIUM PAQUETE X 431g
CANTIDAD	80
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 431g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE PAVO PAQUETE X 225 g
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 225g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte
Tipo de envase	Envase plástico a vacio

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE POLLO PAQUETE X 230g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 230g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especies, colorante natural sal y agua.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON SERRANO PAQUETE X 100g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El jamón serrano es un producto rico en proteínas, minerales y vitaminas. Gracias a estas cualidades nutritivas, se ha convertido en uno de los elementos básicos de la dieta mediterránea
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	vilaseca
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORCILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Embutido, de color pardo-marrón- negro, elaborado con una preparación a base de sangre y grasa de cerdo, e íntimamente unida —su preparación— a la matanza del cerdo. Es un alimento muy extendido que puede encontrarse en muchos países, encontrándose muchas variedades.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para hacer la morcilla es relativamente sencillo y consiste en tener ya cocidos los ingredientes que van a añadirse a la sangre para dar consistencia, forma y cuerpo al embutido, que suelen ser arroz, cebolla u otras verduras cocidas, como el puerro
PORCION RECOMENDADA	consumo de morcilla a una o dos veces por semana.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTRAMI PAQUETE X 250g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de una receta de carne curada en salmuera y posteriormente ahumada. Luego se condimenta (aquí llega el toque personal de cada carnicero). El pastrami se utiliza como un embutido, cortándolo en lonchas finas.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mejor carne para llevar a cabo el Pastrami es el pecho o aleta de ternera. También se puede realizar con falda de la parte alta, pero queda mejor con la pieza que os recomiendo.
PORCION RECOMENDADA	20 gramos de proteínas
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	delipavo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALAMI PAQUETE X 100g TAJADO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g TAJADO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Salami o “Salame” natural de Dinardi, es un embutido de origen italiano, que se elabora con carne de cerdo troceada y sazonada con ajo y pimienta, luego es curado al aire, pero siempre, cuidando las condiciones de temperatura y humedad.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de salami parte de una materia prima cámica, la cual se tritura, mezcla y embute en tripas artificiales o naturales, posteriormente se sigue una fase de fermentación y maduración
PORCION RECOMENDADA	30 o 40 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	La factoria gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINETA AHUMADA PAQUETE X 400g
CANTIDAD	100
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 400g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son productos tipo Premium. Elaborados con carne de cerdo de primera calidad, y especias naturales que le dan un sabor muy especial; en su preparación no se utilizan ningún tipo de harinas o almidones, y los encuentra pre cocidos y listos para el consumo.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Fabricar tocino es un proceso lineal y sencillo que en la mayoría de los casos involucra inyección de la materia prima, seguida por un corto masajeo, cocción y ahumado, y enfriado. Sin embargo, existen factores en cada paso del proceso que requieren de atención y consistencia para obtener un producto de buena calidad
PORCION RECOMENDADA	8 a 16 gramos de tocino menos de dos veces por semana
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO MORTADELA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Puras Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla)Cloruro de Sodio, Aticompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sabores y Antioxidantes.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La carne se tritura y después se condimenta con especias y frutos secos, para después añadir los cubos de grasa de papada o lardelli, antes de pasar a ser embutida en tripas naturales o artificiales, según la calidad del producto final
PORCION RECOMENDADA	son algunos de los embutidos menos recomendados debido a que no sólo presentan una gran cantidad de calorías, sino que también su contenido de sodio y grasas saturadas es alto
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	benetti
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nuestro condimento Eurogrill es perfecto para elaborar butifarras o usar en carnes a la parrilla. Contiene una combinación equilibrada de especias que realza las características auténticas de la butifarra, añadiendo notas ahumadas
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Consiste en extraer el aire que rodea al producto que se va a envasar y luego guardar, para conseguir quitar todo el oxígeno y así retardar la acción de los hongos y bacterias, que necesitan este elemento para sobrevivir y no pueden atacar el producto.
PORCION RECOMENDADA	180 gr

VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA CHORIZO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aporta un delicioso sabor, color y aroma en la elaboración de chorizos. Colocar directamente a la masa cárnica y mezclar
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para garantizar un sabor uniforme, algunos productores utilizan mezclas de especias ya preparadas que contienen una combinación de estas diversas especias y hierbas en una sola mezcla. En conclusión, el chorizo se elabora con una combinación de carne de cerdo, pimentón, sal, azúcar, ajo, hierbas y, a veces, vino tinto.
PORCION RECOMENDADA	limitar el consumo de chorizo a una o dos veces por semana y en cantidades moderadas
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA GENOVA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Derivado cárnico que se elabora con carne de cerdo y especias naturales, este producto se embute en tripa natural de cerdo, se cocina y se hornea; su consistencia madurada la hace crocante por fuera suave por dentro.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	está hecho de carne de cerdo, pero también puede contener carne de res o ser todo carne de res. Se sazona con ajo, sal, pimienta negra y/o blanca y vino tinto o blanco. Al igual que muchas salchichas italianas, tiene un sabor fermentado característico.
PORCION RECOMENDADA	Dejar el embutido colgado, sin que las piezas se toquen, así se impedirá que suden. – En un lugar fresco, entre 15 y 20ºC, donde no haya cambios muy bruscos de temperatura para que los productos no suden
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

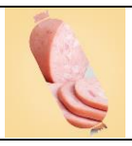
ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nuestro condimento hamburgués es la única mezcla de especias y hierbas que necesitas para condimentar tus tortitas de carne o albóndigas
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La carne para hamburguesas es un alimento muy completo con alto contenido de proteínas, vitaminas del complejo B y minerales como el hierro, zinc y selenio, todos ellos necesarios para el buen desarrollo y mantenimiento de nuestro organismo
PORCION RECOMENDADA	Mezclar el contenido del envase (25gr) con 1 kilo de carne de vaca, cerdo o pollo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA LONGANIZA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nuestro condimento hamburgués es la única mezcla de especias y hierbas que necesitas para condimentar tus tortitas de carne o albóndigas
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una vez colocada la tripa en el tubo, pinchamos la tripa con una aguja para que al embutir se libere cualquier resto de aire.
PORCION RECOMENDADA	El secado dura de 25 a 45 dias
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nuestro condimento hamburgués es la única mezcla de especias y hierbas que necesitas para condimentar tus tortitas de carne o albóndigas
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Polifosfato de sodio (E-452i): usado como estabilizante, permite la retención de agua evitando el endurecimiento (5). Aroma natural a humo: Usado como aromatizante. Eritorbato de sodio: (E-316): usado como antioxidante
PORCION RECOMENDADA	El secado dura de 25 a 45 dias
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Carne (res y cerdo), agua, tocino de cerdo, almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), proteína vegetal (soya), proteína animal, sal, mezcla para saborizar (sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), azúcar, harina de trigo, sabor natural (cervecero), salvado de trigo, antioxidante (eritorbato de sodio)
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora mediante carne magra del cerdo ibérico mezclada con grasa de cerdo, pimienta, sal y orégano.
PORCION RECOMENDADA	El secado dura de 25 a 45 dias
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L (FRASCO X 500mL)
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 500 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cuajo Col es un cuajo de fuerza 1:10.000u/cl. Elaborado con cuagulantes microbiano que permite obtener alto rendimiento a las empresas de la industria. Tiene preservativos para alimentos, no tiene colorantes que alteren el sabor de los quesos y no necesita refrigerarse.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se calienta la leche a 32ºc-35ºc por ser un cuajo liquido se requiere activarlo en agua potable fria, libre de cloro en proporción de 10 a 15 veces su cantidad en un recipiente totalmente limpio.
PORCION RECOMENDADA	Deje reposar la leche hasta que se coagule según el grado de acidez de la leche, el tiempo de coagulación cambiara entre 30 a 35 minutos.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Cuajo col
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO MESOFILO 50L (KUMIS) SOBRE X 3g
CANTIDAD	20
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los Cultivos para yogurt y Kumis Delix están diseñados para la preparación de bebidas lácteas tales como Yogurt y Kumis y otras bebidas probióticas.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Son Fermentos lácticos concentrados liofilizados para inoculación directa sobre diferentes cantidades de leche.
PORCION RECOMENDADA	Es un producto diseñado para un rendimiento de 50 litros de Leche.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	delix
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO THERMOFILO 50L (YOGURT) SOBRE X 3g
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los Cultivos para yogurt y Kumis Delix están diseñados para la preparación de bebidas lácteas tales como Yogurt y Kumis y otras bebidas probióticas
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Son Fermentos lácticos concentrados liofilizados para inoculación directa sobre diferentes cantidades de leche.
PORCION RECOMENDADA	Es un producto diseñado para un rendimiento de 50 litros de Leche.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	delix
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	ERITORBATO DE SODIO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El eritorbato de sodio es el sodio del ácido eritórbico, un químico altamente refinado cuyo uso para los alimentos está aprobado y que está relacionado íntimamente con la vitamina C, se sintetiza del azúcar y se utiliza para fijar el color en la elaboración de carnes curadas.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El eritorbato de sodio funciona como antioxidante y agente de retención de color. Se puede aplicar a productos cárnicos, pescados y productos pesqueros en conserva, cocidos y fritos, mantequilla y otros.
PORCION RECOMENDADA	
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Sabor amigo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	FOSFATO PARA EMBUTIDO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Hexametafosfato de sodio (SHMP). Es una sal que actúa como emulsificante o agente leudante que se usa en la elaboración de productos cárnicos como embutidos para mantener el color natural de la carne y promueve la emulsificación entre grasa, agua y proteína. Pirofosfato ácido de sodio
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el procesamiento de carnes, aves, pescados y mariscos se emplean fosfatos como el STP, SKTP, TSPP y SAPP. Estos fosfatos contribuyen a mejorar la retención de agua, la textura y la capacidad de emulsión, garantizando la calidad y jugosidad de los productos cárnicos.
PORCION RECOMENDADA	3gr. por kilo de producto Incorporado en la salmuera
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	benedetti
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	HILO CALABRE CONO 300m
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los cocineros y chefs utilizan hilo de carnicero, más conocido como hilo de cocina o hilo de cocina, al tejer. Cuando se utiliza hilo de cocina para cortar carne, este mantiene los jugos dentro de la carne para un placer óptimo al darle el primer bocado a su jugoso lomo.

Tipo de envase	Cono plastico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Resiste altas temperaturas. Podrás utilizarlo en una porchetta o un Prime rib, o recetas menos complejas como un rollo de arrachera.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo a la producción que se tenga, se corta el hilo
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	saborigal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	LACTASA GODO YNL-2 FRASCO X 125mL
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	GODO-YNL lactasa es una preparación de beta-galactosidasa (lactasa) derivada de la fermentación de una cepa seleccionada de Klyveromyces lactis.
Tipo de envase	Envase de vidrio con gotero
Material de envase	vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La lactasa cataliza la hidrólisis de una molécula de lactosa (un disacárido), lo que da como resultado una molécula de cada uno de
PORCION RECOMENDADA	La aplicación de lactasa es útil para la fabricación de: Productos lácteos con contenido reducido de lactosa, incluida la leche líquida, la leche saborizada y la leche condensada. Productos lácteos cultivados con bajo contenido de lactosa, como yogur, bebidas de yogur y productos de queso. Helado reducido en lactosa Productos de suero reducidos en lactosa
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	oenon
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO. PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pectina es una fibra natural que se encuentra en las paredes celulares de las plantas y alcanza una gran concentración en las pieles de las frutas. Es muy soluble en agua y se une con el azúcar y los ácidos de la fruta para formar un gel. Así que, si la añadimos a nuestras mermeladas caseras, lo que conseguimos es espesar de forma natural nuestra conserva, añadiendo menos azúcar y lo que es muy importante disminuyendo el tiempo de cocción, lo que se traduce en que nuestra mermelada va a mantener mucho más el sabor a la fruta en fresco.
Tipo de envase	Bolsas trilaminares
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las pectinas de rápida gelificación son una división de las pectinas de alto metoxilo. Estas tienen un grado de metilación superior al 70 por ciento. Una fórmula de pectina de rápida gelificación crea geles usando azúcar y ácido. El peso molecular determina la fuerza del gel; mientras mayor sea el peso más firme será el gel de rápida gelificación
PORCION RECOMENDADA	Las pectinas, como muchos otros polisacáridos, se hinchan muy rápidamente con el agua, y por eso cuando se añaden de golpe, y especialmente si se añade agua sobre el sólido, forman grumos difíciles de disolver. La solución es separar las partículas cuando se mezcla el polisacárido con el agua, esparciéndola lentamente en forma de lluvia, con sistemas mecánicos o mezclándolo previamente con otro material no acuoso.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	El molino verde
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90% PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	6
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Esta proteína aislada de soya contiene aproximadamente 90g de proteína por cada 100g. otros valores: grasa 0%, fibra 3%. Aminoácidos: Isoleucina 4.8g, Leucina 7.8g, Lisina 6.0g, Metionica 1.0g, Cistina 1.0g, Fenilalanina 5.5g, Treonina 3.7g, Triptofano 1.3g, Valina 4.8g
Tipo de envase	Bolsas trilaminares

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La proteína aislada de soya se considera una proteína completa y la única fuente vegetal que contiene todos los aminoácidos esenciales que nuestro cuerpo necesita para el desarrollo muscular.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con el fabricante, 20g, 3 servicios por día
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	SABOR Y COLOR MELOCOTON FRASCO X 100mL
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sustancia artificial aromatizante similar al natural. Aspecto: Líquido transparente. Color: Ligeramente Amarillo. Olor: Característico a Melocotón. Solubilidad: Hidrosoluble.
Tipo de envase	Frasco
Material de envase	frasco
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Mezcla de sustancias químicas-aromáticas de origen natural, natural idéntico y/o artificia
PORCION RECOMENDADA	DOSIS ALIMENTARIA MAXIMA RECOMENDADA 1G/KG de producto a aromatizar.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Tiendas mr
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	SABOR Y COLOR MORA FRASCO X 100mL
CANTIDAD	3
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mezcla de sustancias químicas-aromáticas de origen natural, natural idéntico y/o artificia
Tipo de envase	Frasco
Material de envase	frasco
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Sustancia artificial aromatizante similar al natural. Aspecto: Líquido transparente. Color: Ligeramente Amarillo. Olor: Característico a Melocotón. Solubilidad: Hidrosoluble
PORCION RECOMENDADA	DOSIS ALIMENTARIA MAXIMA RECOMENDADA 1G/KG de producto a aromatizar.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	Suquin ltda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El sorbato de potasio es la sal de potasio del ácido sórbico. Presentación en micropellets. Este producto es comúnmente utilizado en la industria de alimentos como conservante, ya que tiene una amplia actividad antimicrobiana en la inhibición de mohos, levaduras y bacterias aerobias.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	plástico
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Algunas de las aplicaciones más comunes de este producto son: productos de panadería, dulces, concentrados para bebidas, frutas deshidratadas, bebidas con y sin gas, salsas y aderezos, carnes procesadas y pescados, entre otras. El producto se utiliza principalmente en la conservación de alimentos, tambien en tabaco, medicina, y cosmética
PORCION RECOMENDADA	0.05% - 0.1 % gramos/litro o Kg y/o según el producto a elaborar y su formulación. La FDA reconoce el sorbato de potasio como un aditivo seguro cuando se utiliza apropiadamente. De acuerdo con esta organización, la dosis máxima permitida es de 0.3%

VIDA UTIL	6 meses
MARCA	El molino verde
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 ROLLO DE 250m
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.
Tipo de envase	Madeja
Material de envase	madeja
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Calibrada para mayor uniformidad del producto final
PORCION RECOMENDADA	Bajo condiciones de salado hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción.
VIDA UTIL	Conservar húmeda (si se seca puede dañarse)
MARCA	citalsa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA FIBROSA CALIBRE 60 X 250M
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.

Tipo de envase	Madeja
Material de envase	madeja
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Calibrada para mayor uniformidad del producto final
PORCION RECOMENDADA	Bajo condiciones de salado hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción.
VIDA UTIL	Conservar húmeda (si se seca puede dañarse)
MARCA	citalsa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 26 MADEJA X 90m
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros.
Tipo de envase	Madeja
Material de envase	madeja
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Calibrada para mayor uniformidad del producto final
PORCION RECOMENDADA	Bajo condiciones de salado hasta por 18 meses a partir de la fecha de producción.
VIDA UTIL	Bajo condiciones de salado hasta por 12 meses a partir de la fecha de producción.
MARCA	citalsa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSA PARA LIBRA
CANTIDAD	14500
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD

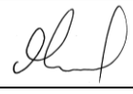
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las bolsas de polipropileno son, junto a las de polietileno, un tipo de bolsa de plástico muy utilizada en diversas industrias, especialmente en el sector de la alimentación, repostería y el embalaje, por lo que su compra online sigue creciendo con el paso del tiempo
Tipo de envase	Bolsa
Material de envase	bolsa
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las bolsas de polietileno LDPE son utilizadas de forma mayoritaria en muchos sectores. Ofrecen una gran resistencia y pueden contar con distintos sistemas autocierre, para almacenar de forma segura e higiénica el alimento
PORCION RECOMENDADA	1 und de acuerdo a lo que se vaya a empacar
VIDA UTIL	Puede conservar hasta ½ onza y durará entre 2 y 4 meses, dependiendo de la frecuencia con la que abra la bolsa
MARCA	alico
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSA PARA KILO
CANTIDAD	10000
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las bolsas de polipropileno son, junto a las de polietileno, un tipo de bolsa de plástico muy utilizada en diversas industrias, especialmente en el sector de la alimentación, repostería y el embalaje, por lo que su compra online sigue creciendo con el paso del tiempo
Tipo de envase	Bolsa
Material de envase	bolsa
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las bolsas de polietileno LDPE son utilizadas de forma mayoritaria en muchos sectores. Ofrecen una gran resistencia y pueden contar con distintos sistemas autocierre, para almacenar de forma segura e higiénica el alimento
PORCION RECOMENDADA	1 und de acuerdo a lo que se vaya a empacar
VIDA UTIL	Puede conservar hasta ½ onza y durará entre 2 y 4 meses, dependiendo de la frecuencia con la que abra la bolsa
MARCA	alico
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

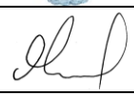
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSA SELLO HERMETICO POR KILO (8 CM* 14CM)
CANTIDAD	10000
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las bolsas de polipropileno son, junto a las de polietileno, un tipo de bolsa de plástico muy utilizada en diversas industrias, especialmente en el sector de la alimentación, repostería y el embalaje, por lo que su compra online sigue creciendo con el paso del tiempo
Tipo de envase	Bolsa
Material de envase	bolsa
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las bolsas de polietileno LDPE son utilizadas de forma mayoritaria en muchos sectores. Ofrecen una gran resistencia y pueden contar con distintos sistemas autocierre, para almacenar de forma segura e higiénica el alimento
PORCION RECOMENDADA	1 und de acuerdo a lo que se vaya a empacar
VIDA UTIL	Puede conservar hasta ½ onza y durará entre 2 y 4 meses, dependiendo de la frecuencia con la que abra la bolsa
MARCA	alico
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

FICHAS TECNIAS LOTE 5 BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS

ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	Absenta
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de una inteligente mezcla de absenta, artemisia, anis verde y bálsamo, delicada, dulce y ligeramente especiada. Absenta proviene de la destilación de artemisia absinthium asociada con la sutil mezcla de alcohol, infusion de artemisa.
Tipo de envase	BOTELLA DE VIDRIO
Material de envase	VIDRIO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La absenta se produce a partir de una maceración de ajenjo que se destila en las flores de hinojo y anís, produciendo una disolución que alcanza una concentración de entre un 45 y hasta un 89,9 % de alcohol.
PORCION RECOMENDADA	No es recomendable beber más de entre 3 y 4 porciones de absenta a la vez
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Absenta
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	2
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUA SIN GAS
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 600 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cristal es el agua embotellada más vendida en Colombia. Reconocida por ser el agua de vida que refresca los mejores momentos, que inspira a elegir lo mejor para la vida.
Tipo de envase	Botella plástica
Material de envase	Botella plástica
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es obtenida a partir de agua natural mediante un proceso de recolección, filtración y purificación para obtener un producto transparente, fresco y brillante, sin ningún tipo de aditivos, manteniendo intactas la composición y condiciones organolépticas del agua.
PORCION RECOMENDADA	Aproximadamente 15,5 tazas (3,7 litros) de líquidos al día.

VIDA UTIL	El agua no caduca como los alimentos porque no favorece el crecimiento de bacterias ni moho. El agua es una de las sustancias más estables del mundo y puede durar años sin estropearse
MARCA	CRISTAL
GRUPO POBLACIONAL	Niños y adultos
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	3
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUA TONICA
CANTIDAD	50
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 600 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Bebida tónica: Agua, Glucosa, fructuosa, azúcar, ácido, cítrico, cloruro de sodio, citrato trisódico, fosfato dipotásico, saborizantes y colorantes artificiales. Única e inimitable, la tónica. Nació en 1870 y millones de consumidores en todo el mundo la consideran la original por su fina y duradera burbuja. Perfecta para tomar sola o como parte de un combinado, sobre todo con ginebra y vodka.
Tipo de envase	Botella plástica o de vidrio
Material de envase	Botella plástica o de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La tónica, o agua tónica, es un refresco o bebida no alcohólica, carbonatada y aromatizada con quinina, cuya composición es agua en un 90%, y además contiene gas carbónico, azucares y otros aditivos. Surge en la búsqueda de un medicamento para curar la malaria, y de ahí la presencia de la quinina en la tónica.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas diarias
VIDA UTIL	El agua no caduca como los alimentos porque no favorece el crecimiento de bacterias ni moho. El agua es una de las sustancias más estables del mundo y puede durar años sin estropearse
MARCA	SCHWEPPES
GRUPO POBLACIONAL	Niños y adultos
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	Amaretto Italiano
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Caratterizzato da un gusto originale e da un inconfondibile aroma, s'impone sulla scena mondiale con una distribuzione in oltre 160

	Paesi. La bottiglia di Disaronno dal design unico in vetro martellinato creato dai Maestri Vetrai di Murano (Venezia) e dal tappo che le conferisce eleganza e modernità, è arricchita dall'etichetta dorata che ne valorizza lo stile elegante e contemporaneo. Disaronno è un piacere da gustare non solo on the rocks ma anche nelle molteplici versioni mixate. Protagonista riconoscibile e versatile, rende unico ogni cocktail. Licor de Almendras Amaretto El país de Origen: Italia.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El amaretto es un licor añejo en el que se combinan el amargo de los huesos de albaricoque con el dulzor de las almendras. Este licor está acompañado por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la vainilla.
PORCION RECOMENDADA	puede disfrutarse solo, con hielo, añadido al café y en numerosos combinados, cócteles o mezclado con otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DISARONNO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	Amaretto nacional
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Presentaciones / SKUs: Botella 750ml. & 50ml.Grado Alcohólico: 20% Vol. Licor hecho con almendras naturales sometidas a un proceso de extracción de sus aceites esenciales, proceso que le aportael cuerpo, aroma y sabor característico del Amaretto." Licor de Almendras Amaretto El país de Origen: **Colombia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Licor hecho con almendras naturales sometidas a un proceso de extracción de sus aceites esenciales, proceso que le aporta el cuerpo, aroma y sabor característico del Amaretto Convier.
PORCION RECOMENDADA	1 o 2 onzas de acuerdo a la preparación que se realice
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

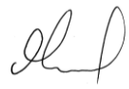
ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	Amargo de angostura
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 118 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Gotas aromáticas Amargo de Angostura, 4 oz El país de Origen: Angostura.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El amargo de Angostura es un ingrediente muy apreciado en la elaboración como bíter (amargo) en cócteles, y también como condimento de sopas y salsas. De sabor amargo con contenido alcohólico del 44,7 % en volumen, se usa en pequeñas cantidades para dar un toque a diferentes mezclas
PORCION RECOMENDADA	1 o 2 onzas de acuerdo a la preparación que se realice
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	ANGOSTURA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

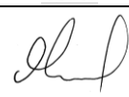
ITEM	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	Amarula
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	licor de crema clásico original es un licor de crema suave y aterciopelado, infundido con el sabor exótico de la fruta de marula, desde su introducción en septiembre de 1989 Licor cremoso de marula, contenido alcohólico 17 % País de Origen Sudafrica.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Amarula es originalmente un licor crema que se fabricaba en Sudáfrica. Se hace con azúcar, nata y el fruto del árbol africano marula (Sclerocarya birrea), también llamado localmente

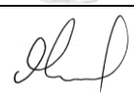
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	AMARULA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	Anisado Nacional
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aguardiente Anisado El país de Origen: **Colombia.** Es elaborado con alcoholes extra neutros, esencias naturales de anís, azúcar refinada de alta pureza y agua potable tratadapor filtros de carbón todos estos insumos mezclados conjugan el sabor inigualable del aguardiente, el cual representa notas
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El anís es un aguardiente de alta graduación que recibe su nombre del fruto de la planta con la que suele estar hecho: la Pimpinella anisum, conocida en español como “anís
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	LICORERA MAGDALENA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aperol
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor de bíter dulce de naranja El país de Origen: **Italia.** El Aperol es una bebida alcohólica de origen italiano de baja graduación alcohólica, sus ingredientes incluyen naranja amarga,

	ruibarbo, gentiana, cinchona, entre otros. Aunque sabe y huele muy similar al Campari, el Aperol tiene una graduación alcohólica de 11%.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Como aperitivo, Aperol se toma tradicionalmente antes de la comida. El ritual original de Aperol comenzó en los bares venecianos, o "bàcari", donde todo el mundo se reunía para disfrutar de buena comida, conversación, música y Aperol Spritz.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	APEROL
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	Brandy Nacional
CANTIDAD	24
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Brandy Nacional Botella El país de Origen: **Colombia** Es un destilado de la variedad de uva Ugni Blanc. Se consigue en Colombia. Este coñac está compuesto por aguardientes con un añejamiento mínimo de 6,5 años hasta los 20. Además de su sabor es reconocido por el estilo de su botella.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	un tipo de aguardiente obtenido de la destilación del vino con un 36% a 40% de alcohol.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DOMECQ
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cachaça
CANTIDAD	11
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Cachaza Brasil El país de Origen: **Brasil.** Es una bebida alcohólica destilada de Brasil. Se obtiene como producto de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cachaça o cachaza es el producto de la destilación del jugo fermentado de la caña de azúcar, con una concentración de alcohol entre el 38% y el 51%, se envejece en depósitos o barricas de madera. Se permite añadir hasta 6 gramos de azúcar por litro.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CACHACA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	Campari
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Vermut Italiano El país de Origen: **Italia**. Campari es una bebida alcohólica de grado medio, tonificante y refrescante, calificable como aperitivo, de característico color rojo y sabor amargo. La marca es propiedad del Grupo Campari. En España y parte del mundo de habla española se le conoce con el nombre de bíter.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Bitter Campari tiene una graduación de 25 grados alcohólicos. Este bitter italiano de 25 grados de alcohol que elabora la casa Fratelli Campari en Sesto San Giovanni, en las afueras de Milán, bajo una fórmula secreta, es un aperitivo perfecto
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CAMPARI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

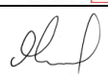
ITEM	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cerveza Nacional
CANTIDAD	250
UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 330 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Cerveza Nacional El país de Origen: **Colombia.** Nació en 1949 en Colombia fue la primera cerveza premium de la compañía. Al inicio de la década de los años sesenta, cambió de nombre. Esta cerveza tiene el color dorado de las cervezas elaboradas con cebada malteada y malta caramelo. Club Colombia Dorada ha acompañado a los colombianos desde el año 1962 y ha conseguido varias medallas de oro en el reconocido Monde Selection de Bélgica.Tipo de Cerveza: LagerABV: 4,7%.”
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Club Colombia es una cerveza premium de tipo american adjunct lager, producida en Colombia por la Cervecería Bavaria, que en los últimos años ha recibido múltiples galardones internacionales especialmente los otorgados por Monde Selection
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 unidades
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CLUB COLOMBIA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chartreusse amarillo
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor herbal amarillo llamado elixir vegetal de la GrandeChartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 43° de grado alcohólico país de Origen: Entre-Deux-Guiers **Francia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	licor con un contenido de 43 °, producido y todavía elaborado en la actualidad. por los Padres Chartreux. Alcohol, azúcar, agua, sustancias vegetales (130 plantas, flores, corteza, raíces y especias).
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CHARTREUSE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chartreusse verde
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor herbal verde llamado elixir vegetal de la Grande Chartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 55° de grado alcohólico país de Origen: Entre-Deux-Guiers, **Francia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La Chartreuse es un licor francés elaborado con 130 hierbas y productos botánicos. Es conocido como uno de los pocos licores del mercado que tiene la capacidad de mejorar con la edad.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CHARTREUSE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	Gaseosa Oscura
CANTIDAD	120
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 350 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Bebida gaseosa carbonatada de color oscuro, libre de lactosa y soya, con presentación en lata de aluminio y sellos de alto contenido en azucares. Gaseosa Oscura Sabor Original. El país de Origen: Colombia
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Agua carbonatada, azúcares añadidos (azúcar y jarabe de alta fructosa, JMAF), color caramelo clase IV, ácido fosfórico, saborizantes, sucralosa (4.4mg)
PORCION RECOMENDADA	No mas de 1 o 2 vasos
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	COCA COLA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

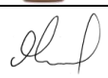
ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cognac VS
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Cognac El país de Origen: Irlanda. Son coñacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos dos años de añejamiento en barricas. VSOP (Very Superior Old Pale): coñacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos cuatro años de añejamiento en barricas.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las denominaciones oficiales del cognac según su tiempo de crianza son las siguientes: VS (Very Special) coñacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos dos años de añejamiento en barricas. VSOP (Very Superior Old Pale) o Réserve: coñacs cuyo aguardiente más joven tiene al menos cuatro años de añejamiento en barricas.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	HENNESSY
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

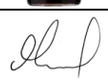
ITEM	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cointreau
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor bíter de naranja francesa.El país de Origen: **Francia.** Es la marca comercial de un licor triple seco francés, elaborado a base de cáscaras de naranjas.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio

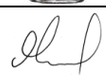
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cointreau es un Licor cristalino con un aroma intenso y amargo, cálido y refrescante; conocido por su equilibrio, dentro de la categoría de licores de naranja, utilizado para la elaboración de distintos tipos de cócteles tanto clásicos como modernos, adicionalmente se puede degustar como digestivo, con hielo.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Cointreau
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de cacao blanca
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Ideal para preparar cocteles, es elaborado con una fina selección de cacao, es un licor tradicional con sabor vainilla y chocolate.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao previamente descascaradas y tostadas, sin la adición de aditivos, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o bien para la fabricación de chocolates
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	FLAMINGO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

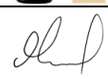
ITEM	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE CAFÉ
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor preparado con el destilado de una maceración alcohólica de café desengrasado, adicionado de sustancias aromatizantes permitidas, el cual puede ser edulcorado y coloreado. El país de Origen: **Colombia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio

Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La crema de café es una crema de licor fusionada con la mezcla de café natural suave y la base láctea, que hace que se caracterice por su alta cremosidad. Especial para las personas que les guste el café y el sabor cremoso.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de Cassis
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Crema de Cassis Importada. El país de Origen: francia El Cassis o Crema de Cassis es un licor fabricado a partir de la infusión de grosellas negras. Las grosellas negras son normalmente de mejor calidad. El "Cassis Noir de Bourgogne" y el "Cassis Royal de Naples", son las producidas en Dijon, en la región francesa de Borgoña, sitio donde nació el Cassis.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Cassis o Crema de Cassis es un licor fabricado a partir de la infusión de grosellas negras. Las grosellas negras son normalmente de mejor calidad. El "Cassis Noir de Bourgogne" y el "Cassis Royal de Naples", son las producidas en Dijon, en la región francesa de Borgoña, sitio donde nació el Cassis.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BOLS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de menta blanca
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	licor Crema de Menta Blanca importada. El país de Origen: **francia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su Crema de Menta derivado de la Mentha piperita hace de esta bebida alcohólica una crema especial para cócteles como el Stinger y el Grasshopper creando un sabor auténtico y un producto de gran calidad
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DE KUYPER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de menta verde importada
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Crema de Verde Blanca importada. El país de Origen: **Ámsterdam, Países Bajos.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Bols menta verde es un licor verde con sabor a menta, el sabor se extrae directamente de las hojas de menta fresca. El aceite de menta se destila, dando como resultado un ramo limpio, bien definida, con un acabado de menta definido y muy refrescante.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BOLS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de Whisky Irlandes Bailes
CANTIDAD	15
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Crema de Whisky Irlandesa El país de Origen: **Irlanda.** El Baileys es un licor cremoso ligeramente macerado en barricas de roble, que combina el whisky irlandés triplemente destilado, con cacao, azúcar, vainilla y crema de leche irlandesa. Este licor es usado para preparar cocteles, postres o incluso bebidas a base de café.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Baileys es una crema de whisky que contiene aromas a café, cacao, canela y vainilla. El sabor es dulce
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BAILEYS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

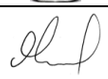
ITEM	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	Drambuie
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Especiado de Wisky. El país de Origen: **Escocia.** Drambuie es un emblemático licor escocés, resultado de una mezcla de whisky, miel, hierbas y especias. Muy reconocido en sus usos para coctelería, este clásico es un gran aliado para lograr mezclas con carácter y potencia.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Posee un tono amarillo y ámbar brillante con aromas que recuerdan al regaliz y a la miel. Con 40º de alcohol se sirve solo, en cócteles o se utiliza en la preparación de distintos platos y postres.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DRAMBUIE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	Fernet Branca
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas 27 hierbas, especias y raíces componen el producto con su típico color marrón y provienen de cuatro continentes: ruibarbo de China, genciana de Francia, galanga de India o Sri Lanka, manzanilla de Europa y Argentina. país de Origen: Milán, **Italia.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El fernet es una bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas (mirra, ruibarbo, manzanilla, cardamomo, orégano y azafrán, entre otras)1 en alcohol obtenido de la fermentación de la vid.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	FERNET BRANCA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frangelico
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Frangelico es un licor italiano premium destilado de avellanas cultivadas localmente y mezcladas con café, cocoa y extractos de vainilla con irresistible sabor a avellana.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Frangelico es un licor de sabor dulce hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y

	especias. Recibe su nombre del monje que vivía en una ermita del Piamonte y que la inventó hacia el año 1600 junto con otras muchas bebidas.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	FRANGELICO LIQUEUR
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

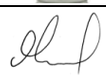
ITEM	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	Ginebra london dry Gin
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ginebra es conocida por poseer más de 40ª de alcohol y ser obtenida mediante la destilación de la cebada sin maltear, que debe ser a su vez rectificada con bayas de enebro y aromatizada con diversas hierbas como cardamomo o cassia.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	la ginebra Tanqueray London Dry Gin siempre ha utilizado la misma receta galardonada* y se elabora con los cuatro ingredientes botánicos clásicos de la ginebra: enebro con aroma a pino, cilantro especiado, angélica aromática y regaliz dulce.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GORDONS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	Gaseosa Blanca
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	Botella X 350 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Gaseosa Tipo Soda. El país de Origen: Colombia es una bebida tipo soda, que funciona como mezclador, perfecta para acompañar tus mejores momentos. Es una bebida hecha para crear fusiones de sabores, disfrutando el poder del gas y lo refrescante del agua
Tipo de envase	Botella de vidrio

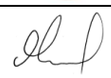
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Agua carbonatada, azúcar, acidulantes: ácido cítrico y E-334, corrector de acidez: citratos de sodio, edulcorantes: E-950 y aspartamo, aromas naturales de limón y lima. Contiene una fuente de fenilalanina.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 vasos
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	SPRITE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	Grand marnier
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Grand Marnier es un licor creado en 1880 por Alexandre Marnier-Lapostolle. Se fabrica a partir de una mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga. Tiene un 40% de alcohol (40°) y se fabrican diversas variedades, la mayoría de las cuales se toman como digestivo y pueden usarse en cócteles y postres.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Grand Marnier es un licor creado en 1880 por Alexandre Marnier-Lapostolle. Se fabrica a partir de una mezcla de coñac y esencia destilada de naranja amarga. Tiene un 40% de alcohol (40°) y se fabrican diversas variedades, la mayoría de las cuales se toman como digestivo y pueden usarse en cócteles y postres.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Grand Marnier
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	Grappa Italiana
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La grappa es un aguardiente de orujo con graduación alcohólica que varía entre 38 y 60 grados. Se obtiene por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de la vendimia que no tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino. país de Origen: Italia. Contenido alcohólico entre 38° y 60°
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El aguardiente de orujo, conocido como grappa en Italia, es un destilado que se obtiene a partir de la destilación de las partes sólidas de la uva que se desechan en la elaboración del vino. La graduación alcohólica de la grappa o orujo suele estar entre los 38 y 60 grados
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CA DARIO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jagermeister
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 350 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor de hierbas El país de Origen: Wolfenbüttel Alemania**.** licor de hierbas con una graduación de alcohol del 35%. Por tanto es una mezcla de alcohol destilado neutro, aromatizado con una selección de ingredientes aromáticos y endulzado con azúcar.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Jägermeister es una bebida que se consume tradicionalmente en Alemania después de las comidas, como digestivo.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	jageemeilter
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jerez Fino España
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Brandy de Jerez, España. El país de Origen: **España.** En términos comunitarios Brandy elaborado a partir de aguardientes, destilados de excelentes vinos (Holanda) y largamente criados y envejecidos en botas de roble. A nivel español, brandy con Denominación Específica Brandy de Jerez, categoría Solera Gran Reserva
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La complejidad de sus aromas a "esteres vinosos" con amplios matices balsámicos nos denota su larga y adecuada permanencia en madera. Gusto - En boca ligeramente abocado, es suave y pleno con notas tostadas y de vainilla, así como un final largo y grato. Maridaje Gran homenaje al paladar el disfrutar, en la intimidad o en compañía, de una copa de este viejo brandy señorial. En copa de balón muy fina a temperatura ambiente ligeramente calentada en el cuenco de la mano en señaladas sobremesas. Grados de alcohol: 40°.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	ROMATE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

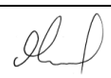
ITEM	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	Jerez Oloroso España
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor de Jerez Oloroso, España**.**El país de Origen: **España.** Es un oloroso seco con un mínimo de 8 años en bota de roble americano siguiendo el sistema tradicional de criaderas y solera. Variedad: Palomino Fino 100% Contenido alcohólico 18% vol. Notas de Cata: Resaltan notas de frutos secos característicos de la uva Palomino y un toque de vainilla propios de su envejecimiento en roble americano Designation: D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El vino oloroso, siendo un vino encabezado, un vino generoso, para el cual el enólogo ha llevado al mosto vino que tiene una graduación natural de 12 grados hasta los 18 grados de alcohol, sobrepasando el límite de tolerancia de la levadura
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Cardenal mendoza
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

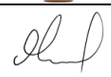
ITEM	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor 43
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor español producto de la maceración de 43 ingredientes naturales. país de Origen: Cartagena Murcia España**.** Contenido alcohólico entre 31°
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Licor 43 Original es un licor Premium fabricado en Cartagena, España a partir de una receta familiar secreta compuesta por 43 ingredientes naturales que incluyen cítricos mediterráneos y botánicos seleccionados
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CUARENTA Y TRES
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

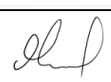
ITEM	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de café
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aperitivo De Café De Colombia, Producto Nacional. El país de Origen: Colombia Presentaciones / SKUs: Botella 750ml. & 50ml. Grado Alcohólico: 20% Vol. Es un aperitivo de café. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con Café 100% colombiano con certificado decalidad
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Uno de los licores de café más populares es el Kahlua, reconocido por su sus letras de estilo polinesio y su gran botella marrón esta bebida con alcohol tiene un sabor dulce y almibarado, lo que lo convierte en el típico licor de café. Por ello, resulta ideal para preparar cócteles.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad

MARCA	COLOMA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

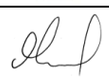
ITEM	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de café Kahlua
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor de café que se emplea regularmente para preparar cocteles y como ingrediente decorativo en varios postres, incluidos helados, pasteles y otro tipo de repostería fina. También se mezcla con leche y con café líquido, para endulzar y dar un suave toque delicor. Origen México, 20% vol., Kosher.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Licor Kahlua es un excelente licor de café, conocido por su textura densa y sabor dulce, procedente de México; elaborado a partir de aguardiente de caña y ron de alta calidad, posee notas naturales de café, extractos de vainilla y cacao tostado, endulzado con miel de azúcar
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Kahlua
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

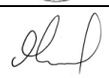
ITEM	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de chocolate
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Crema de Cacao Oscura. El país de Origen: Colombia. Es una crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con Cacao 100% colombiano y Ron a granel con certificado de calidad.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un producto obtenido, mediante la molienda de semillas de cacao previamente descascaradas y tostadas, sin la adición de aditivos, la pasta obtenida puede servir para la producción de manteca de cacao y polvo de cacao, o bien para la fabricación de chocolates.

PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

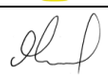
ITEM	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de durazno
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor hecho con extractos de aceites escenciales de durazno 20% Vol.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este exquisito licor fino, con una graduación alcohólica del 15%, es una verdadera obra maestra de la destilería Padilla.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

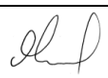
ITEM	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de fresa
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor de pulpa de Fresa 100% natural sin colorantes ni aditivos, Sabor original, refrescante y exótico. Consistencia, viscosidad y calidad impecables. 15% Vol.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El licor de fresa se caracteriza por su elaboración a partir de fresas de temporada en maceración durante al menos tres meses. Esto otorga al producto un aroma y sabor afrutado suave y fresco a fresa, con aromas dulces y color rojo rosado brillante. Ideal para tomar solo o mezclado
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas

VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

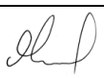
ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	Licor de lychee
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un licor muy original dentro de la gama J.Cartron y que refleja el verdadero gusto de este sabroso fruto. La sutileza de la fruta es perfectamente respetada con su nariz floral (de rosas) y una punta de acidez que restituyen las características propias del lichee. Licor de lychee Joseph Cartron.El país de Origen: Francia.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	bebida que se ha elaborado con este tradicional fruto de China, el lichi. Su sabor y peculiar aroma, según dicen, combina con cualquier tipo de refresco, eso sí, aconsejan mucho hielo en el vaso. Posee una graduación alcohólica de 21º y está presentado en una botella con un aire un tanto exótico.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	JOSEPH CARTRON
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	Limoncello
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El limoncello (o limoncino) es un licor típico de Italia, obtenido por la maceración en alcohol de la cáscara de limón y posiblemente de otros cítricos, mezclado con un jarabe de agua y azúcar.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Limoncello es un licor italiano con un sabor fresco y cítrico que se ha vuelto popular en todo el mundo. Se prepara a partir de limones frescos y alcohol de alta graduación, y es conocido por su proceso de elaboración sencillo y su bajo costo

PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	LUXARDO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

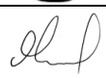
ITEM	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un fantástico complemento del aperitivo o una alternativa suave al vino, y es perfecto para tomar con los entrantes. el sabor extra seco de este vermouth blanco se disfruta mejor si se sirve en una combinación a partes iguales de martini y tónica, acompañada de hielo y una rodaja de naranja. es indispensable en el famoso cocktail dry martini
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Martini Extra Dry es un vermut producido a partir de vinos italianos procedentes de las zonas de Emilia Romagna y Sicilia. En concreto se elabora con vinos Trebbiano y Catarratto y más de 40 tipos de hierbas de todo el mundo
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	MARTINI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

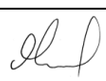
ITEM	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	VERMOUTH ROSSO ITALIANO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Rosso Importado. El país de Origen: Italia. ROSSO Nuestro primer amor. El Vermuth Rosso original fue concebido por el inspirado olfato de Luigi Rossi. Desde los soleados días de 1863, su esencia consiste en una devota selección de hierbas regionales, y el caramelo natural le imparte su color escarlata profundo. Un auténtico ícono italiano
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio

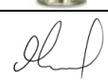
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Vermouth original elaborado de acuerdo a la receta italiana, es un vino fortificado de color rojo intenso o castaños gracias a la presencia del caramelo
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	MARTINI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	Mezcal
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Mezcal Importado. El país de Origen: **México.** Mezcal Joven (40% ALC./VOL.) Cosechado manualmente en los valles y planicies de Oaxaca. Producido con doble destilación, elaborado al 100% con Agave Espadín (Agave angustifolia Haw.), cosechado manualmente en los valles y planicies de Oaxaca. Nariz: Aromas equilibrados de maguey tostado mezclado con hierbas y tierra húmeda. Boca: Tierra, agave tostado con notas cítricas.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Al igual que el tequila, el mezcal es un destilado de agave que viene de una planta de la familia de las agaváceas cuyo crecimiento es abundante en México. Hasta hace unos años el mezcal era un licor poco conocido fuera de algunas zonas muy específicas de México
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	MEZCAL UNION
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	46

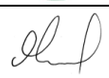
NOMBRE DEL PRODUCTO	Oporto Tawny Portugal
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino tinto Oport o Port El país de Origen: Portugal**.** Estos vinos de Oporto denominados “Tawny” se obtienen del coupage de vinos de diferentes cosechas. Es un Oporto con tres años de envejecimiento en barricas de roble, a fin de obtener un estilo más ligero y más sedoso que el Ruby. En inglés la palabra “tawny” significa leonado o tostado.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Oporto con tres años de envejecimiento en barricas de roble, a fin de obtener un estilo más ligero y más sedoso que el Ruby. En inglés la palabra “tawny” significa leonado o tostado. Los Tawnys son vinos obtenidos por blends que envejecen en roble.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	PORTO TAWNY
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pastis de Marseille Francia
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La bebida francesa Pastis es un licor anís francés que cuenta con una concentración de alcohol que ronda los 40 y 45 grados y que se fabrica a base de agua, anís estrellado, regaliz, hierbas, azúcar y especias.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pastis es un aperitivo que evoca el sol, el placer, la convivencia y la vida en la caseta del jardín. Es la especialidad marsellesa por excelencia para calmar la sed en pleno verano
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	RICARD
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pisco acholado
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Pisco Acholado Importado.El país de Origen: **Perú.** Elaborado con finas y exclusiva selección de uvas Quebranta, Albilla, Italia, Torontel, y Moscatel variedades centenarias en el terruño de Tacama Valle de Ica, Viña Tacama. Color Brillante, transparente e incoloro. AromaFinos y agradables con complejidad de romas como peramadura y toques ligeros a plátanos.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es una variedad de pisco que ha sido elaborado con dos o más cepas de uva, lo que se conoce en el mundo de las bebidas espirituosas como “blended” (“mezcla”), práctica con la que se elaboran coñac, jereces y hasta whiskys en donde mezclan más de una malta.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DEMONIO DE LOS ANDES
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	RON AÑEJO IMPORTADO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Ron Blanco Importado. El país de Origen: Cuba. Es el ingrediente esencial para los cócteles cubanos clásicos. 100 % producido y añejado en Cuba a partir de melazas de azúcar de caña local, este ron blanco poco añejado combina las notas frescas y verdes de la caña de azúcar con las notas afrutadas del ron caribeño. Es el ron indispensable para los amantes de los cócteles que buscan mojitos y daiquiris cubanos auténticos
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los rones añejos son rones envejecidos que han madurado y han parte de su contenido de ron del barril debido al proceso de evaporación
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	HAVANA CLUB

GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	Ron blanco importado
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Ron Blanco Importado. El país de Origen: **Puerto Rico, México, Usa.**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los ingredientes básicos del ron son la melaza o el jugo de la caña de azúcar, levaduras, agua natural y agua desmineralizada. El proceso de producción consta de cuatro fases: fermentación, destilación, añejamiento y mezcla
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	bacardi
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	Ron oscuro añejo nacional
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Ron Oscuro Nacional de Caldas. Su aroma dulce, acaramelado y afrutado son el toque del sabor perfecto para un ron que se ha ganado el reconocimiento de los colombianos.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los rones añejos son rones envejecidos que han madurado y han parte de su contenido de ron del barril debido al proceso de evaporación.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	RON VIEJO DE CALDAS

GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

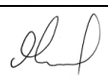
ITEM	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	Rye Whiskey
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Wiski Importado. El país de Origen: **Louisville, Kentucky USA**
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	también conocido como whisky de centeno, es una variedad de whisky que se caracteriza por su contenido de centeno en la mezcla de granos utilizada en su producción.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BULLEIT
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

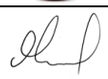
ITEM	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sambuca Italiana
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	licor hecho a partir de anís estrella y anís verde.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La Sambuca es un licor dulce y fuerte basado en el anís, típico de Italia.La sambuca puede servirse pura, después del café o simplemente para tomar un trago
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	LUXARDO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher de agave
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El sirope ecológico de agave es un endulzante natural, perfecto para sustituir al azúcar refinado. Procede de las hojas de agave, una planta parecida al aloe vera, tiene un gran poder endulzante.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El sirope de agave es una de las alternativas de origen vegetal más populares junto con la miel. Efectivamente, tiene cualidades que lo diferencian de otros tipos de edulcorantes, pero también se asocia a propiedades saludables sin base científica.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	NATUR GREEN
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

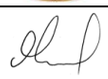
ITEM	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher de caramelo
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Disfruta de la dulce y lechosa bondad del chocolate en tu bebida favorita. Nuestro Saborizante de Chocolate Suizo es un clásico reinventado para agregar indulgencia al café de la mañana o a las bebidas para después de la cena. Suaves creaciones de chocolate El Saborizante de Chocolate Suizo combina perfectamente con mochas y cafés con leche calientes o helados, o con clásicos batidos helados.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El sirope es un líquido básicamente de agua y azúcar, y puede hacer referencia a: Almíbar, sirope usado para conservar alimentos, así como en repostería. Jarabe, sirope usado en coctelería, bebidas y algunos postres
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas

VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	HERSHEYS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher de chocolate
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Disfruta de la dulce y lechosa bondad del chocolate en tu bebida favorita. Nuestro Saborizante de Chocolate Suizo es un clásico reinventado para agregar indulgencia al café de la mañana o a las bebidas para después de la cena.Suaves creaciones de chocolate El Saborizante de Chocolate Suizo combina perfectamente con mochas y cafés con leche calientes o helados, o con clásicos batidos helados.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los chocolates con certificación Kosher, están elaborados naturalmente y sin manipulación genética, lo cual garantiza que se pueden consumir con total tranquilidad y con la confianza y de es un alimento 100% elaborado con ingredientes de la más alta calidad.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DA VINCI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher de frambuesa
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El suculento y delicioso sabor de las frambuesas permanece en un punto entre dulce y ácido. El sabor maduro y equilibrado de nuestro Saborizante de Frambuesa lo convierte en un complemento delicioso para cócteles, refrescos y bebidas de café
Tipo de envase	Botella de vidrio

Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El saborizante de frambuesa brinda una explosión de sabor a tés helados, cócteles especiales, cócteles sin alcohol o bebidas heladas.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DA VINCI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher de vainilla
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El uso de la vainilla pura de Madagascar garantiza que nuestro Saborizante de Vainilla aportará un intenso sabor de alta calidad a bebidas y postres. Este popular y versátil sabor brinda una suave calidez a bebidas de todo tipo. Una vainilla versátil El Saborizante de Vainilla agrega un sabor intenso y delicado a cafés con leche, mochas, licuados, batidos, cócteles especiales o incluso crema batida.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Un sabor maravillosamente refrescante Servir con bebidas frías o calientes25.3 fl oz Con certificado Kosher Azúcar de caña pura y con sabor natural
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DA VINCI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	Sirope Kosher manzana verde
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Jarabe frutal concentrado sabor Manzana Verde de la línea Fruit Innovations de DaVinci Gourmet, utilizado regularmente para preparar bebidas como sodas italianas y Frappés. No dudes en probarla, le brindará un sabor increíble, aroma único y una textura extraordinaria a tu bebida favorita.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Delicioso syrope francés con sabores auténticos, ideal para coctelería de alta calidad. Intenso color verde, olor fresco característico de la manzana, alto nivel de acidez que se desvanece en la manzana verde.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DA VINCI
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	Soda
CANTIDAD	150
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 300 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El bicarbonato de sodio es un antiácido usado para aliviar la pirosis (acidez estomacal) y la indigestión ácida. Su doctor también puede prescribir el bicarbonato de sodio para disminuir los niveles de acidez de la sangre u orina ciertas condiciones.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Entre sus bondades, la soda se caracteriza por generar mayor saciedad de hambre y sed que el agua común, por lo cual es una elección muy eficaz para quienes están haciendo dieta o simplemente cuidado su alimentación. Como no contiene azúcar, no aporta calorías extra, y contribuye a incorporar hasta un 43% más de agua
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad

MARCA	SCHWEEPPES
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	Tequila Blanco
CANTIDAD	2
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El tequila Blanco es la versión más auténtica de tequila. Nacede la mejor planta de agave azul y un proceso de destilación de larga tradición.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El tequila Blanco es la base de la cual parten todas nuestras demás variantes. Comúnmente conocido como tequila “plata”, su sabor de agave fresco y sus toques cítricos hacen que sea un ingrediente esencial para una variedad de cocteles innovadores, incluidos las margaritas. Puedes disfrutarlo solo o con hielo. Está hecho 100 % con la planta de agave azul
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DON JULIO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	Tequila silver 100 % agave
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Tequila Reposado Importado.El país de Origen: **México.** REPOSADO TEQUILA Añejado durante ocho meses en barriles de roble blanco americano, el tequila Reposado es de color ámbar dorado y ofrece un regusto rico y suave. Simboliza la esencia misma

	del perfecto tequila añejado en barriles. Con un sabor suave y elegante y un aroma acogedor, el tequila Reposado se saborea mejor como parte de un delicioso coctel refrescante o bien frío con hielo
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es un tequila silver super premium tiene 100% agave con frescura, claridad y pureza distinguen a este tequila. Su gran equilibrio de notas florales, cítricas y de agave cocido. Es la línea de tequilas más premiada. País: México.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	EL JIMADOR
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	Triple sec azul nacional
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de Naranja, con adición de color azul para la elaboración de cocteles.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Convier triple sec azul es un licor a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de colorantes. Es versátil para elaborar todo tipo de cocteles
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	Triple sec nacional
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, sin colorantes ni aditivos; Consistencia, viscosidad y calidad impecables, lo que explica su gran versatilidad para la elaboración de cocteles.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El triple seco, del francés triple sec, es un licor incoloro con 40º de alcohol, hecho a partir de la destilación de cáscaras de naranja. Ideal para preparar cócteles y recetas
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CONVIER
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Cabernet Sauvignon Chile
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 375 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino Gato Negro es un vino tinto chileno varietal que viene en media botella de 375 ML. La uva es 85% de Cabernet Sauvignon y 15% Syrah. ¡Complementa tus regalos con un vino tinto! Debe consumirse a una temperatura de 15-17°C. -Dislicores no garantiza la añada de los productos, si su decisión de compra está motivada por la añada del producto, por favor comunicarse directamente con servicio al cliente
Tipo de envase	Botella de vidrio

Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cabernet Sauvignon es una variedad de uva de color rojo oscuro, originaria de Francia y que cuenta con un gran reconocimiento a nivel mundial. Es la cepa más cultivada del mundo, ya que se puede adaptar a diferentes terrenos y climas
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GATO NEGRO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

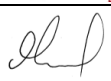
ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Cabernet Sauvignon Chile
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un vino tinto chileno varietal que viene en botella de 750 ML. La uva es 85% de Cabernet Sauvignon y 15% Syrah. ¡Complementa tus regalos con un vino tinto! Debe consumirse a una temperatura de 15-17°C.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cabernet Sauvignon es una variedad de uva de color rojo oscuro, originaria de Francia y que cuenta con un gran reconocimiento a nivel mundial. Es la cepa más cultivada del mundo, ya que se puede adaptar a diferentes terrenos y climas
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CASILLERO DEL DIABLO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Carmenere Chile
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Si bien ambos son tintos, el Carménère es un vino rojo rubí con ribetes violáceos y mucha capa, mientras que el Cabernet tiene un color rojo rubí intenso.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es una variedad de uva plantada originalmente en la región de Médoc de Burdeos, Francia, donde es usada para producir vinos tintos oscuros y a menudo es usada para vinos de mezcla con petit verdot.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GATO NEGRO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Chardonnay Francia
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se trata de vinos blancos secos y con cuerpo y, debido al envejecimiento en barrica de roble (generalmente americano) y a su fermentación maloláctica, a menudo tendrá tonalidades de crema, mantequilla y nueces.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El chardonnay se ha adaptado bien a diversos climas y tipos de suelo, lo que ha contribuido a su éxito global. Los vinos elaborados con uva chardonnay son conocidos por su versatilidad y capacidad de expresar el terruño donde se cultivan
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas

VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GERARD BERTRAND
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Malbec Argentina
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La malbec es una variedad de uva morada usada para la elaboración de vinos tintos y blancos (Blancos de Malbec, en Argentina)
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Malbec producido en Mendoza, en la zona del Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos), está considerado como el varietal más atractivo, poseedor de unas notas frutadas y especiadas muy elegantes
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GATO NEGRO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Malbec Argentina
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Piba x 187 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino Las Moras es un vino tinto argentino que viene en piba de 187 ML. El tipo de uva es 100% Malbec

Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un vino elaborado con la variedad de uva Malbec, proveniente de Francia. Esta resultó ser medio hermana del Merlot, ya que comparte a uno de sus progenitores, la Prunelard. Llegó a Argentina a mediados del 1800 y se instaló en casi todas las regiones vitivinícolas argentinas.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	FINCA LAS MORAS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Pinot Noir Francia Borgoña Francia
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un riguroso proceso de selección llevado a cabo por Maison Louis Latour le da a este Pinot Noir un estilo noble y opulento. ¡Un equilibrio perfecto entre potencia y delicadeza! ¡La frescura es sorprendente! En boca es un vino lleno de jugo destacando aromas de frutos rojos tan agradables que volvemos a él sin ni siquiera darnos cuenta.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta variedad de uva tinta, originaria de la zona de la Borgoña en Francia, obtuvo el nombre pinot noir de las palabras francesas pine (piña) y noir (negra). Estas se refieren a sus pequeños racimos de forma cilíndrico-cónica, conformados por uvas de color negro que recuerdan la forma de un cono de pino.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BOURGOGNE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Rosse Merlot Chile
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Frontera Merlot es un vino sedoso. Elegante y equilibrado, sorprende con su delicioso aroma a guindas y chocolate. Su suave carácter lo hace un gran acompañante para comida picante, como la mexicana o china.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Aromas de gran intensidad frutal Destacan notas a frambuesa, cereza, y pétalo de rosa. En boca es jugoso, dulcemente balanceado en acidez. Aparecen sabores de fruta tropical que se mezclan con suaves tonos cítricos.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	VIÑA MAIPO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Rosse Tannat Uruguay
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sabores: El Tannat tiene mucha presencia en boca, tiene excelente final y bien seco, supera en intensidad al Cabernet Sauvignon, es muy concentrado, potente, tánico y astringente. Con delicado sabor a moras. Además, llevan como característica un notable balance entre la acidez y la fruta.
Tipo de envase	Botella de vidrio

Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Tannat es una variedad originaria del sudoeste francés, que en Uruguay encontró excelentes condiciones de terruño para producir vinos de alta calidad. Ubicación de los viñedos: Etchevarría, Canelones, Uruguay, a solo 25 Km del Río de la Plata
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	PEDREGAL
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	74
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Rosse Tempranillo – Garnacha España
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Disfrute de este vino rosado vegano de España moderadamente frío a 11 - 13°C como acompañamiento de espaguetis con pesto de yogur y menta, ensalada de verduras con remolacha o rollos de col.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El tempranillo y la garnacha son dos de las grandes variedades de uvas tintas autóctonas españolas, tanto por su importancia histórica, como por su incuestionable calidad y su potencial enológico
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	WINE RONTE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Sangiovese Italia
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La variedad Sangiovese se utiliza principalmente para elaborar vinos tintos de cuerpo medio a alto, de estilo italiano tanto Normale como Riserva (mejor calidad, mayor vigor). Constituye el componente principal del vino Chianti y del vino Sangiovese di Romagna DOC (al menos 85% Sangiovese).
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Variedad de uvas que se encuentra más comúnmente en el centro de Italia. Las regiones vinícolas como la Toscana y Romagna están muy estrechamente asociadas con la Variedad de uvas Sangiovese
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	PASQUA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	76
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Sauvignon Blanc Chile
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Sauvignon Blanc tiene su origen en las regiones francesas de Burdeos y el Alto Loira. Su nombre proviene de las palabras francesas sauvage, que significa 'salvaje', y blanc, que significa 'blanca'.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Sauvignon Blanc es una de las variedades blancas más importantes y consumidas en el mundo, y se caracteriza por sus distintivos vinos con aromas herbáceos, una acidez altamente refrescante y cuerpo ligero a medio
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad

MARCA	SANTA CAROLINA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	77
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Sauvignon Blanc Chile
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Piba x 200 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Sauvignon Blanc tiene su origen en las regiones francesas de Burdeos y el Alto Loira. Su nombre proviene de las palabras francesas sauvage, que significa 'salvaje', y blanc, que significa 'blanca'.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Sauvignon Blanc es una de las variedades blancas más importantes y consumidas en el mundo, y se caracteriza por sus distintivos vinos con aromas herbáceos, una acidez altamente refrescante y cuerpo ligero a medio
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	SANTA HELENA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	78
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Torrontes Argentina
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Torrontés Riojano es una variedad de uva blanca aromática cultivada que produce un vino seco con un distintivo sabor a moscatel.
Tipo de envase	Botella de vidrio

Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es un varietal rebelde y con una identidad salvaje, sin embargo, si se lo trabaja adecuadamente puede otorgar vinos muy elegantes. Sus ejemplares son aromáticos, con cuerpo pero sumamente frescos, florales por sus notas a jazmín y azahar y con toques de frutas tropicales.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	NORTON
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	79
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Viura España
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La uva macabeo, también llamada Viura, es una variedad de uva blanca que se cultiva prácticamente en toda España y con cierto aumento de las plantaciones en la última década.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es la más extendida por todo el planeta, por lo que también es la que más se utiliza. En España es más fácil encontrarla en Castilla La Mancha, donde se la conoce mejor como Valdepeñera o Uva Manchega
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BERONIA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	80
NOMBRE DEL PRODUCTO	Variedad Zinfandel California
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Zinfandel es la variedad de uva tinta más cultivada en California. También se encuentra, junto con la Primitivo, en Australia y Sudáfrica. Esta variedad es conocida por producir grandes racimos compactos de uvas negras de piel fina. La compacidad de los racimos la hace vulnerable al mildiu y la podredumbre.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La zinfandel es una variedad de uva tinta. La variedad abarca el 11,34% de los viñedos de California
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	GALLO FAMILY
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

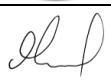
ITEM	81
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vermouth Italiano extra dry
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Vermouth tipo Dry (Seco) en base a vinos ligeros y maceración de botánicos como artemisia y cáscaras de cítricos amarillos. Ideal para beber solo con una rodaja de limón o hielo, o con tónica.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Martini Extra Dry es un vermú blanco muy seco y aromático, elaborado con una receta secreta que incluye maderas, cítricos y hierbas. El alma de este vermut son los aceites aromáticos que se extraen de la raíz de iris, recogida tras un crecimiento de tres años y posteriormente dejada secar al sol.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad

MARCA	CINZANO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	82
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vermouth italiano rosse
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vermut rojo (también llamado vermouth rosso, el término italiano) es el vermut más popular en España, menos amargo y seco que el resto. Su origen, sin embargo, está en Italia. En él destaca el ajenjo y los botánicos se agregan deshidratados.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Vermouth original elaborado de acuerdo a la receta italiana, es un vino fortificado de color rojo intenso o castaños gracias a la presencia del caramelo.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CINZANO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino dulce Late Harvest Chile
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un vino Late Harvest, literalmente significa cosecha tardía, se trata de un vino dulce elaborado con uvas blancas que han sido dejadas madurar al máximo con el fin de conseguir la mayor concentración de azúcar.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los late harvest son vinos que se hacen a partir de uvas que se cosechan, a propósito, después que el resto de las uvas, ya bien entrado el otoño. Producto de este retraso las uvas sobremaduras comienzan a secarse, concentrando más azúcar e, idealmente, manteniendo acidez.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	UNDURRAGA
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	84
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO ESPUMOSO
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los vinos espumosos elaborados en España se llaman cavas, utilizando también el método tradicional para su elaboración.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	los vinos espumosos son aquellos que contienen gas carbónico. Esta particularidad resulta del añadido de sacarosa o levaduras a un vino "tranquilo" (sin carbónico), que no suele sobrepasar los 11º de volumen alcohólico, lo que da lugar a una segunda fermentación.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CODORNIU
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	85
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino espumoso francés
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Piba x 200 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino JP Chenet Sparlking Rosé es un espumoso francés que viene en piba por 200 ML. El tipo de uva es Bobal. Complementa con una piba de espumoso tus regalos. Debe consumirse a una temperatura de 6-8°C.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las uvas que principalmente se utilizan para elaborarlo son la Chardonnay, la Pinot Noir y la Pinot Meunier. El champagne está considerado como el espumoso de más calidad y sirve de referente para todos los productores de espumosos de Francia y del mundo.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	J.P CHENET
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	86
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino Espumoso Cava España
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El espumoso Cava Jaume Sierra Brut es un vino español. El tipo de uva es macabeo, xarel.lo y parellada. ¡Dislicores te acompaña en tus celebraciones con un espumoso! Debe consumirse a una temperatura de 5° C y 6° C
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el cava es un vino espumoso muy tradicional de Cataluña. Un vino ligero y refrescante, servido en copas transparentes que dejan ver el dorado chisporroteo de sus burbujas, indispensables en las mesas de toda gran celebración.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	JAUME SERRA

GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	87
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino Espumoso Demmi Sec Argentina
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Demi Sec: Estos son vinos espumantes dulces que contienen entre 32 y 50 gramos de azúcar por cada litro. Dulce o Deux: Estos son los vinos espumantes más dulces del mercado y contienen más de 50 gramos de azúcar por cada litro.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El espumoso Chandon Demi Sec es un vino de Mendoza Argentina. La presentación de la botella es de 750 ml. Su tipo de uva es 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir. Equilibrio entre Frescura, Cremosidad y Sensación Dulce
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CHANDON
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	88
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino Espumoso Prosecco Italia
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino Prosecco Mionetto Brut es un espumoso italiano que viene en botella de 750 ML. El tipo de uva es Glera 100%. ¡Disfruta de un espumoso en tus celebraciones! Debe consumirse a una temperatura de 6 y 8° C.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El prosecco es un vino blanco italiano, generalmente un vino espumoso seco o extra seco; hoy en día solo se elabora a partir de la variedad de uvas glera, anteriormente conocidas como "uvas prosecco"
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	MIONETTO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	89
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vino Liebfraumilch Alemania
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Liebfraumilch o Liebfrau(e)nmilch (en alemán: “leche de los pechos de la mujer amada”) es un tipo de vino blanco semidulce alemán que puede producirse en las regiones de Rheinhessen, Palatinado, Rheingau y Nahe.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es un tipo de vino blanco semidulce alemán que puede producirse en las regiones de Rheinhessen, Palatinado, Rheingau y Nahe.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BEETHOVEN
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	90
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO TINTO SECO
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vino seco es el que contiene menor contenido de glucosa, más precisamente hasta cuatro gramos por litro (4g/l). Su bajo contenido en azúcares es el resultado del proceso de fermentación de las uvas y, por tanto, es de esperar que este vino no tenga un dulzor tan marcado en boca.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La diferencia en la cantidad de azúcar determina, por tanto, si estamos ante un vino seco, que contiene siempre menos de 4 gramos de azúcar residual por litro, o un vino semiseco, cuyo contenido oscila entre los 4 y los 12 gramos.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	frontera
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

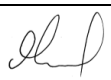
ITEM	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vodka citron
CANTIDAD	5
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Absolut Citron es una bebida elaborada con vodka, extractos naturales de frutas, limón y dulce. Su lanzamiento oficial se realizó en 1988 con gran éxito entre los amantes de la rodajita de limón. Con el tiempo también se convirtió en un ingrediente importante del “Cosmopolitan”
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	este suave vodka con sabor a limón llegó al mercado dos años después y rápidamente se convirtió en uno de los vodkas saborizados más vendidos
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	ABSOLUT

GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	Vodka importado
CANTIDAD	10
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vodka es una bebida alcohólica elaborado mediante la destilación de patatas, granos u otras plantas que contienen almidón. El tipo de alcohol que contiene esta bebida es alcohol etílico (etanol).
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el origen del vodka a Rusia, de hecho es símbolo nacional de este país, lo cierto es que su origen es muy polémico y está muy disputado con Polonia
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	ABSOLUT
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	Whiskey Bourbon
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nombre de la bebida destilada proviene del lugar de Estados Unidos en donde se produce de forma originaria, el condado de Bourbon (Kentucky) que, a su vez, toma su nombre de la Casa de Borbón.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para que un Whisky pueda ser considerado como bourbon es necesario que el 51% de los granos que se empleen en su

	elaboración sean maíz. Dependiendo de los tipos de granos que se hayan empleado en la parte restante se pueden obtener dos tipos de bourbon. En caso de que se utilice trigo, su sabor será más dulce
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Bulleit
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	94
NOMBRE DEL PRODUCTO	Whisky escoces 8 años
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El whisky escocés es una bebida de Escocia que se elabora con cereales, agua de manantial y levadura. Pero, fundamentalmente, se trata de una bebida que ha sido procesada de manera completamente natural. El whisky escocés es especial entre los whiskys.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El whisky escocés es un licor destilado que se elabora con cereales, agua y levadura. El whisky escocés solo se produce en Escocia. Se pueden usar distintos cereales, pero la cebada suele ser el que más se usa.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BLACK & WHITE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	Whisky Irlandes
CANTIDAD	8
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un clásico por más de 130 años, el whisky de 12 años de Buchanan's, una de las marcas de whisky escocés de lujo más icónicas y premiadas del mundo. Su sabor suave y afrutado, con notas de naranja y chocolate permiten servirlo en las rocas o con soda, acompañado de una rodaja de naranja. Originalmente llamado Buchanan's Finest Liquor, este whisky añejo recibió la primera etiqueta a la que James Buchanan's dio su nombre. Su perfil sedoso y refrescante lo aleja de los perfiles pesados del whisky.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Mezcla de dos o más tipos diferentes de whisky en cualquier combinación (Irish Pot Whiskey, Irish Malt Whiskey o Irish Grain Whiskey
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	BUCHANANS
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

Certifico que, en caso de ser el adjudicatario, me comprometo a:

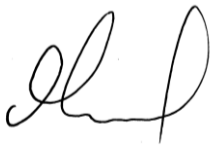
CLÁUSULA No. 1: Los productos suministrados reunirán las condiciones técnicas, características físicas, formas de presentación, apariencia, sabor, color, textura y demás requerimientos establecidos en la ficha técnica.

CLÁUSULA No. 2: Se garantizará el cambio de productos por defectos de fabricación, rotulado, calidad del producto y vencimiento o baja rotación.

CLÁUSULA No. 3: Cumplimiento de lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 288 de 2008 modificada por la Resolución 333 de 2011, "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos del rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano"; y demás normatividad vigente.

CLÁUSULA No. 4: Se ejecutará el presente objeto contractual de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (Registro Sanitario Invima).

Cordialmente,



REPRESENTANTE LEGAL
Nombre: Miguel Aya Jiménez
Identificación: 1130622265
Razón social: AM GRUPO SUPERIOR SAS





BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT 1033739633-6

Fecha: 11 NOVIEMBRE de 2023

CERTIFICA QUE: Ana López

IDENTIFICACIÓN: c.c. 5.281.232

CÓDIGO: 046-99

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas. RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART 12 y ART 13, DECRETO 1686.

La presente certificación se expide a los 11 días del mes de Noviembre del 2023

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N°421892
BPM Management
NIT 1033739633-6

BPM MANAGEMENT

REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 DECRETO 1686 MINISTERIO DE SALUD

DURACIÓN: 10 HORAS

Código: SGC-HSCP | Versión: 02 | Fecha Elaboración: MAYO 2020 | Página 1 de 1

NOMBRE: Ana López | IDENTIFICACIÓN: 5281232

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
11 -NOV-2023	BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674 DECRETO 1686	1. Higiene Bucal 2. Higiene Alimentos 3. Higiene Manipulador 4. Lavado de manos	60 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN CUESTIONARIO PRESENCIAL		Adquirir conocimiento en practicas higiénicas y manejo, acción de alimentos, introducción a la norma RES 2674	Ana López
-FEB-2024	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos 2. ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)	60 MIN 1.30 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN CUESTIONARIO		Identificar las enfermedades con causas los alimentos por malas manipulación y conservación	
-MAY-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza 2. Técnicas de Limpieza 3. Desinfección 4. Tipos de Desinfección	45 MIN 45 MIN 20 MIN 20 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN CUESTIONARIO VIRTUAL		importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos utensilios contenedores y alrededores	
-AGO-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas 2. Control de Plagas 3. Fumigación 4. Hermeticidad 5. Metodos de Conservación	20 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN 30 MIN	CUESTIONARIO VIRTUAL		Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar la aparición de plagas con controles eficaces y permanentes	
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE

BPM MANAGEMENT
Consultoría y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID CIRALDO MUÑOZ
INGENIERO DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL N° 6210912
BPM MANAGEMENT NIT: 1.035.918.420-5

Dr: Gustavo Contreras Salamanca
Médico Especialista en Salud Familiar U.Nal - FUAA
Bogotá: Carrera 21 Nº 25 – 16 SUR Tel 2391845

Fecha Noviembre 11/23

ID 5.281.232 Edad 23 años.

Hago constar que al examen físico el paciente Ana Victoria López Román, no presenta signos ni síntomas de enfermedad física, mental ni infectocontagiosa alguna que le impidan vivir o realizar actividades en comunidad.

No presenta enfermedad respiratoria ni dermatológica, y se encuentra apto para manipular alimentos

Dr. Gustavo Contreras
MÉDICO CIRUJANO - U. NAL
Especialista Salud Ocupacional
Licencia S. O. Nº 1502/2016

Portador de este carnet se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con una duración de 10 horas de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013 Art 12 y Art 13.

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO M.

ING. DE ALIMENTOS - BPM MANAGEMENT

REGISTRO PROFESIONAL N° 629892

CONTACTO: 3194023081

TELEFONO FIJO: 204-7672

BPMASESORIASYCONSULTORIAS@GMAIL.COM

CAPACITACIONES DE CALIDAD

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Carnet Manipulación de Alimentos

Certifica que:
Barbara Seychelles Agro Zanella
N° Identificación:
C.E. 26.895.943

Se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua con una intensidad de 10 horas.

DESDE: 18 JULIO 2023 HASTA: 18 JULIO 2024
CÓDIGO: 029-12

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NIT 1033739633-6

Fecha: 18 JULIO de 2023

CERTIFICA QUE: Barbara Seychelles Agro Zanella

IDENTIFICACIÓN: C.E. 26.895.943

CÓDIGO: 029-12

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas, RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART 12 y ART 13.

La presente certificación se expide a los 18 días del mes de Julio del 2023

BPM MANAGEMENT
Consultorías y Asesorías de Calidad
NIT 1033739633-6

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N°629892
BPM Management
NIT 1033739633-6

BPM MANAGEMENT							Código: SGC-FRCCP
	REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE						Versión: 03
	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 MINISTERIO DE SALUD						Fecha Elaboración: Marzo 2022
	DURACIÓN			10 HORAS			Pág.: 1 de 1

NOMBRE:	Barbara Seychelles Agro Zanella			IDENTIFICACIÓN		CE: 26.895.943	
FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
18-JUL-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674	1. Higiene Básica	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://forms.gle/v15oKQkAsWoqEZ669	Conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma RES 2674	Bárbaras Agro
		2. Higiene Alimentos	30 MIN				
		3. Higiene Manipulador	30 MIN				
		4. Lavado de Manos	30 MIN				
-OCT-2023	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://forms.gle/vmC56XqiLdvpeWUS	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	FIRMA
		2. ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	1:30 MIN				
-ENE-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/H2YRtUm96vUzVUC58	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos	FIRMA
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN				
		3. Desinfeción	30 MIN				
		4. Tipos de Desinfeción	30 MIN				
-ABR-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/1cZnspceSNhr33G46	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.	FIRMA
		2. Control de Plagas	30 MIN				
		3. Fumigación	30 MIN				
		4. Hermeticidad	30 MIN				
		5. Metodos de Conservación	30 MIN				
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ
ING. DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL Nº 629892
BPM MANAGEMENT NIT: 1.033.739.633-6

BPM MANAGEMENT
NIT: 1.033.739.633-6

Dr. Gustavo Contreras Salamanca
Médico Especialista en Salud Familiar U.Nacional . FUAA
Bogotá, Carrera 21 Nº 25-16 Sur - Tel: 2391845

Fecha Julio 19/2023

ID Ven 26.895.943 Edad 24 años

Hago constar que al examen físico el paciente Barbara Seychelles Agro Zanella, no presenta signos ni síntomas de enfermedad física, mental ni infectocontagiosa que le impida vivir o realizar actividades en comunidad.
No presenta enfermedad respiratoria ni dermatológica y se encuentra apto para manipular alimentos

Dr. Gustavo Contreras
MEDICO ESPECIALISTA U.NAL
Especialista en Salud Familiar
Licencia S.S. 2015

DR. GUSTAVO CONTRERAS ESPECIALISTA M.D.

V 2023

Se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con una duración de 10 horas de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013 Art 12 y Art 13

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO M.
ING. DE ALIMENTOS - BPM MANAGEMENT
REGISTRO PROFESIONAL N° 629892
CONTACTO: 3194023081
TELEFONO FIJO: 204-7672
BPMASESORIASYCONSULTORIAS@GMAIL.COM

CAPACITACIONES DE CALIDAD
BPM MANAGEMENT

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Control Manipulación de Alimentos

Certifica que:
Blanca Janneth Mahecha Pérez
N° Identificación:
c.c. 52.458.272 Bogotá

Se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua con una intensidad de 10 horas.

DESDE: 18 JULIO 2023 HASTA: 18 JULIO 2023
CÓDIGO: 029-15

BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NIT 1033739633-6

Fecha: 18 JULIO de 2023

CERTIFICA QUE: Blanca Janneth Mahecha Pérez

IDENTIFICACIÓN: c.c. 52.458.272 Bogotá

CÓDIGO: 029-15

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas. RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART 12 y ART 13.

La presente certificación se expide a los 18 días del mes de Julio del 2023

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N°629892
BPM Management
NIT 1033739633-6

BPM MANAGEMENT	BPM MANAGEMENT						Código: SGC-FRCCP
	REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE						Versión: 03
	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 MINISTERIO DE SALUD						Fecha Elaboración: Marzo 2022
	DURACIÓN			10 HORAS			Pág.: 1 de 1
NOMBRE:	Blanca Janneth Mahecha Pérez			IDENTIFICACIÓN		c.c. 52.458.272 Bogotá	
FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
19 JUL-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674	1. Higiene Básica	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://forms.gle/v15oKQkAsWpqE7669	Conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma RES 2674	
		2. Higiene Alimentos	30 MIN				
		3. Higiene Manipulador	30 MIN				
		4. Lavado de Manos	30 MIN				
-OCT-2023	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://forms.gle/voC55XqLdvpeWU9	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	
		2. ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	1.30 MIN				
-ENE-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/rt2YRUm86vUzVUC58	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos	
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN				
		3. Desinfección	30 MIN				
		4. Tipos de Desinfección	30 MIN				
-ABR-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/1gZnspzeSNhj33G46	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.	
		2. Control de Plagas	30 MIN				
		3. Fumigación	30 MIN				
		4. Hermeticidad	30 MIN				
		5. Metodos de Conservación	30 MIN				
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ
ING. DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL N° 629892
BPM MANAGEMENT NIT: 1.033.739.633-6

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de Calidad
NIT 1.033.739.633-6

DR. PEDRO A. OJEDA CAMARGO

CARRERA 21 No. 26 A 36 SUR. TEL. 3661723
sjcupacional@hotmail.com
Código del prestador de servicios de salud: 110011700

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA: Julio 19. 2023

NOMBRE DEL TRABAJADOR: Janneth Mahecha

IDENTIFICADO CON EL DOCUMENTO No. 52458272 DE _____

SE CERTIFICA QUE EL CITADO PACIENTE NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO CONTAGIOSA, NI SISTEMICA, PIEL Y UÑAS NO PRESENTA SINTOMATOLOGIA DERMATOLOGICA Y SE ENCUENTRA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

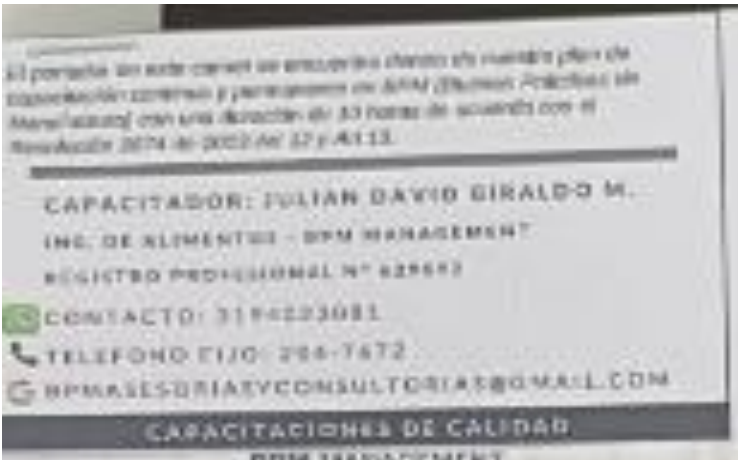
EXAMENES PARACLÍNICOS: Apto para Manipular Alimentos

OBSERVACIONES: _____

Atentamente,

Dr. Pedro A. Ojeda Camargo
Médico Nacional
R. M. 7117 D. C.

FIRMA Y SELLO





BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NIT 1033739633-6

Fecha: 13 DICIEMBRE de 2023

CERTIFICA QUE:	Mary Luz Duque Fernandez
IDENTIFICACIÓN:	c.c. 52.277.410
CODIGO:	050-21

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM [Buenas Prácticas de Manipulación] con una duración de 10 horas. RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART.12 y ART.13. DECRETO 1686.

La presente certificación se expide a los 13 días del mes de Diciembre del 2023

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N°629892
BPM Management
NIT 1033739633-6



BPM MANAGEMENT

REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 DECRETO 1486 MINISTERIO DE SALUD

DURACIÓN: 10 HORAS

NOMBRE: IDENTIFICACIÓN:

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
-DIC-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674 DECRETO 1486	1. Higiene Bolsa	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL		Adquirir conocimiento en prácticas Higiénicas y manipulación de alimentos, introducción a la norma RES 2674	
		2. Higiene Alimentos	30 MIN				
		3. Higiene Manipulación	30 MIN				
		4. Lavado de Manos	30 MIN				
-MAR-2024	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismo	90 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL		Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	
		2. ETA - Enfermedades transmitidas por Alimentos	1.30 MIN				
-ABR-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL		Reconocer la importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios, ambientes y alimentos	
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN				
		3. Desinfección	30 MIN				
		4. Tipos de Desinfección	30 MIN				
-SEPT-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL		Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles físicos y barreras físicas	
		2. Control de Plagas	30 MIN				
		3. Fumigación	30 MIN				
		4. Inocuidad	30 MIN				
		5. Métodos de Conservación	30 MIN				
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultoría y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID CERRUDO MAÑOZ
BPM MANAGEMENT NIT: 1.030.758.623-4

El portador de este carnet se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con una duración de 10 horas de acuerdo con el resolución 2674 de 2013 Art 12 y Art 13.

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO M.
ING. DE ALIMENTOS - BPM MANAGEMENT
REGISTRO PROFESIONAL N° 629692
CONTACTO: 3194023081
TELEFONO FIJO: 204-7672
BPMASESORIASYCONSULTORIAS@GMAIL.COM

CAPACITACIONES DE CALIDAD
BPM MANAGEMENT

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

Resolución 2674 de 2013 - Ministerio de Salud Carnet Manipulación de Alimentos y Bebidas Decreto 1686.

Certifica que:
Nasly Rodriguez Portilla
N° Identificación:
c.c. 1.116.864.237

Se encuentra dentro de nuestro plan de capacitación continua con una intensidad de 10 horas.

DESDE: 11 NOVIEMBRE 2023 HASTA: 11 NOVIEMBRE 2024
CÓDIGO: 046-96

BPM MANAGEMENT SOLUCIONES INTEGRALES PARA SU EMPRESA
CERTIFICACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
NIT 1033739633-6

Fecha: 11 NOVIEMBRE de 2023

CERTIFICA QUE: Nasly Rodriguez Portilla

IDENTIFICACIÓN: c.c. 1.116.864.237

CÓDIGO: 046-96

Se encuentra dentro de nuestro programa de plan de capacitación continua y permanente en BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) con una duración de 10 horas, RESOLUCIÓN 2674 de 2013 ART 12 y ART 13, DECRETO 1686.

La presente certificación se expide a los 11 días del mes de Noviembre del 2023

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

BPM MANAGEMENT
NIT 1033739633-6

Julian David Giraldo M.
INGENIERO DE ALIMENTOS
Registro Profesional N°629692
BPM Management
NIT 1033739633-6

	BPM MANAGEMENT	Código.
BPM MANAGEMENT	REGISTRO CRONOGRAMA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE	Versión.
	RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ART 12 Y ART 13 DECRETO 1686 MINISTERIO DE SALUD	Fecha Elaborac. Marzo 2022
	DURACIÓN: 10 HORAS	Pág.: 1 de 1

NOMBRE:	NASLY RODRIGUEZ PORTILLA.	IDENTIFICACIÓN	1116864737

FECHA	TEMA	SUBTEMAS	DURACIÓN	METODOLOGÍA	LINK PRESENTACIÓN EVALUACIÓN	OBJETIVO	FIRMA
11-NOV-2023	BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS E INTRODUCCIÓN A LA NORMA RES 2674, DECRETO 1686	1. Higiene Básica	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO PRESENCIAL	https://forms.gle/v15oKQkAsWcqEZ669	Adquirir conocimiento en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos. Introducción a la norma RES 2674	NASLY R.
		2. Higiene Alimentos	30 MIN				
		3. Higiene Manipulador	30 MIN				
		4. Lavado de Manos	30 MIN				
-FEB-2024	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	1. Microorganismos	60 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN VIRTUAL	https://forms.gle/vjaC55XqiLdvpeWU9	Identificar las enfermedades que causan los alimentos por mala manipulación y conservación	FIRMA
		2. ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos)	1.30 MIN				
-MAY-2024	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	1. Tipos de Limpieza	45 MIN	VIDEO PRESENTACIÓN OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/rt2YRUm96vUzVUC58	Importancia de la limpieza y desinfección de superficies, equipos, utensilios ambientes y alimentos	FIRMA
		2. Técnicas de Limpieza	45 MIN				
		3. Desinfeción	30 MIN				
		4. Tipos de Desinfeción	30 MIN				
-AGO-2024	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	1. Tipos de Plagas	30 MIN	OPERATIVO VIRTUAL	https://forms.gle/1gZnspzeSNhj33G46	Reconocer los métodos de conservación de alimentos para eliminación de microorganismos y evitar el ingreso de plagas con controles visuales y barreras físicas.	FIRMA
		2. Control de Plagas	30 MIN				
		3. Fumigación	30 MIN				
		4. Hermeticidad	30 MIN				
		5. Metodos de Conservación	30 MIN				
TOTAL HORAS			10 HORAS				

RESPONSABLE:

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad

CAPACITADOR: JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ
ING. DE ALIMENTOS REGISTRO PROFESIONAL Nº 629892
BPM MANAGEMENT NIT: 1.033.739.633-6

BPM MANAGEMENT
Consultorías y asesorías de calidad
NIT. 1.033.739.633-6

Salmón Superior

REGISTRO DE ENTREGA Y RECIBO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Código: FO-GTH-08
Página 1 de 1
Versión: 01

NOMBRE Y APELLIDOS: Ana Lopez
CARGO:
CEDULA:
TELEFONO:

Importante

Certifico que he recibido por parte de A.M Grupo Superior S.A.S. los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibo; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Además, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de las disposiciones en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, Libro IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal o individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
10-11-23	Camisa	1	P	B		✓	Karina	Ana	
	Pantalon	1	S	B		✓	Karina	Ana	
	Conjunto	1	S	B		X	Karina	Ana	
	Gafas	3	—	B		✓	Karina	Ana	
	Tapabocas	2	—	B		✓	Karina	Ana	
	Tapabocas	2	—	B		✓	Karina	Ana	
	Bolso	2	M-S	B		✓	Karina	Ana	
	Guantes tamaño	1	7	N.	X	✓	Karina	Ana	
	Botas	1	36	B		X	Karina	Ana	
14-11-23	Pinzas	1	—	—	✓		Karina	Ana	
29-03-24	Botas	1	36	B	X		Karina	Analera	

VERIFICADO POR:

Salmón Superior

PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Página 1 de 1
Versión: 01

NOMBRE Y APELLIDOS: Diana Castiblanco V.
CARGO: operaria
CEDULA: 1000 129357
TELEFONO: 3218631292

Importante

Certifico que he recibido por parte de A.M Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibo; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Además, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de las disposiciones en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, Libro IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal o individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
25 ene 21	Pantalon	2	S	blanco	—	✓	Andrea Paz	Diana C.	
	Camisa	2	L	blanco	—	✓	Andrea Paz	Diana C	
	Guantes T	1 Par	#7	NEGRO	✓	—	Andrea Paz	Diana C.	
	Gafas	1	unica	Blanco	✓	—	Andrea P	Diana C.	
	Tapabocas	2	unica	blanco	✓	—	Andrea P	Diana C.	
	Tapabocas	1	unica	AZUL	✓	—	Andrea P	Diana C.	
24-03-22	Gafas	1	T.U	B.	✓	—	Karen	Diana C.	
	Tapabocas	2	T.U	B.A	X	—	Karen	Diana C	
19-05-22	Blusa Termica.	1	S	B.	X	—	Karen	Diana C.	
	Pantalon Termica	1	S	B	X	—	Karen	Diana.	
	Bolso	1		B	X	—	Karen	Diana.	
19-06-22	Guantes.	1		negra	X	—	Karen	Diana C.V.	
20-02-23	Conjunto	2	S	blanco	X	—	Karen	Diana	
	Bolso	1	S	blanco	X	—	Karen	Diana	
	Tapabocas	1	—	blanco	X	—	Karen	Diana.	
13-04-23	Botas	1	—	B	X	—	Karina	Diana.	
17-05-23	tapabocas	1+1		BA	X		Karina	Diana.	
5-07-23	Camisa	1	XS	B	X		Karina	Diana	
	Pantalon	1	XS	B	X		Karina	Diana	
	Buso termico	1	XS	B	X		Karina	Diana	
	Diana							Diana.	
31-01-24	Botas	1	38	B	X				

Karina

VERIFICADO POR:

EPS: Comfensar. ARL: Colpatria

Importante

Certifico que he recibido por parte de AM Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibas; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Además, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de los dispuesto en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, titulo IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal o individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
15-09-20	Pantalon	2	S	Gris	—	X	Karen.		
	chaqueta.	2	S	Gris	—	X	Karen		
	Buso	1	M	Gris.	—	X.	Karen.		
17-04-21	Carnet	1			X		Karen.		
27-07-21	Chaqueta.	1	S	Gris	X	—	Karen		
	Pantalon.	1	S	Gris	X	—	Karen		
04-08-21	Bisturit	1		Amarillo	X	—	Karen		
31-08-21	Gcantes	1		Negro Rojado	X.	—	Karen.		
19-10-22	Chaqueta	1		Gris	X	—	Karen		
20-02-23	Buso Termico	1	S	blanco	X	—	Karen		
30-03-23	Conjunto Gris	2	L	Gris	X	—	Karen		
	Busto Term.	2	L	blanco	X	—	Karen		
	Gorro	2	L	blanco	X	—	Karen		
15-11-23	Chaqueta	1		Gris	X	—	Karina G		
	Pantalon Termico	1		Gris	X	—	Karina G		

16-01-2024

PROTECCION INDIVIDUAL

Pagina 1 de 1

Versión 01

NOMBRE Y APELLIDOS: Luisa Valero

CARGO: Servicios Generales

CEDULA: 512861 6

TELEFONO:

Importante

Certifico que he recibido por parte de AM Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibas; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Además, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de los dispuesto en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, titulo IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal o individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
16-01-24	camisa.	3		B		X	Karina G	Luisa	
	Pantalon	3		B		X	Karina G	Luisa	
	Buso	1		B		X	Karina G	Luisa	
	Botas.	1	38	B		X	Karina G	Luisa	
	Tapabocas	4	—	A-B	X		Karina	Luisa	

Salmon Superior

REGISTRO DE ENTREGA DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

NOMBRE Y APELLIDOS: Mary Isd Duque — CEDULA: 52.237.910 — FICHA: A4
CARGO: Jefe de Planta — TELEFONO: 3134068911
EPS: Sanitas — ARL: Sura

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
	Camisa	2	M	Blanco	X		Karen		
	Pantalón	2	M	Blanco	X		Karen		
	Botas	1	36	Negros	X		Karen		
	Tapabocas	1	0	Azul	X		Karen		Devolución
	Tapabocas	1	0	Blanco	X		Karen		Devolución
	Chaqueta	2	M	Blanco	X		Karen		
~~24-05-21~~	~~Overol~~	~~1~~		~~Blanco~~	~~X~~		~~Karen~~		
~~24-05-21~~	~~Guantes~~								
	Chaqueta	1		Gris	X		Karen		

Salmon Superior

PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Versión: 01

NOMBRE Y APELLIDOS: ALBA NELLY HERRERA MONTIEL — CEDULA: 52447932 — A+
CARGO: — TELEFONO: 3134656938

EPS: Famisanar cafam. — ARL: SURA

Importante

Certifico que he recibido por parte de A.M Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibo; informar oportunamente sobre el deterioro o perdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Además, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de los dispuesto en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123 y 124, sobre las disposiciones sanitarias de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015, Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, título IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12, numeral 8, artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, paragrafos 1 y 2 elementos de protección personal o individual

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
	Pantalon	1 - 1	10-8	Blanco	X		Karina	NELLY	
	Camisa	1 - 1	10-8	Blanco	X		Karina	NELLY	
	Gorro	3	NA	Blanco	X		Karina	NELLY	
	Tapabocas	1	NA	Azul	X		Karina	NELLY	
	Tapabocas	1	NA	Blanco	X		Karina	NELLY	Devolución
	Botas	1	35	Blanco	X		Karina	NELLY	
←	Peto	1	NA	Blanco	X		Karen	NELLY	
	Guantes tela	1	T.U.	Blanco Naranja	X		Karen	NELLY	
	Chaqueta	1	M.	Gris	X	08.	Karen	NELLY	
	Botas	1	35	Blanco	X		Karen	NELLY	
19-09-21	tapaboca	1		Azul	X		Karen	NELLY	Devolucion.
	"	1		Blanco	X		Karen	NELLY	
	cofia.	1		Blanco	X		Karen	NELLY	
	Buso.	1	S	Blanco	X		Karen	NELLY	
17-04-21	carnet	1			X		karen	NELLY	
	Tijeras	1		Naranja	X		karen	NELLY	
19-05-21	Guantes	1	T 8	Negro café	X		karen	NELLY	
08-07-21	Gorro termico	1		Blanco	X		karen	NELLY	
17-10-21	Tapabocas	1	unica	Blanco	X		Andrea Ruz	NELLY	
24-11-21	Cofia	1	unica	blanca	X		Andrea Ruz	NELLY	
24-03-22	Camisa	1	S	Blanco	X		karen	NELLY	
	Pantalon	1	S	Blanco	X		Karen	NELLY	
	COFIA	1	T.U	Blanco	X		Karen	NELLY	
	Tapa bocas	2	T.U	A.B	X		karen	NELLY	

Salmón Superior

REGISTRO DE ENTREGA Y RECIBO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Página 1 de 1
Versión: 01

Ingreso
08-12-2023

NOMBRE Y APELLIDOS: Jean Carlos
CARGO:
CEDULA:
TELEFONO:

Importante

Certifico que he recibido por parte de A.M Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibo; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Adicional, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de las disposición en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, título IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal e individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
08-12-23	Conjunto	1	L	Gris		X	Karina	Jean Carlos	Manchado
	Buso termico	1	L	B		X	Karina	Jean Carlos	
	Tapabocas	1		B		X	Karina	Jean Carlos	
	Guantes de frio	1	S	N	X		Karina	Jean Carlos	
	Gorro	1	—	B		X	Karina	Jean Carlos	
12-12-23	Tapabocas	4	—	A-B	X		Karina G	Jean Carlos	
12-12-23	Conjunto termico	1	L	Gris			Karina G	Jean Carlos	
12-12-23	conjunto termico	1	L	Gris		X	Karina G	Jean Carlos	Manchado
	Pantalon termico	1	L	Gris		X	Karina G	Jean Carlos	Manchado
	Buso termico	2	M-L	B			Karina G	Jean Carlos	
	Guantes termico				X		Karina G	Jean Carlos	
14-12-23	Botas	1	40	N	X		Karina	Jean Carlos	
	Camisa					X	Karina	Jean Carlos	Manchado

VERIFICADO POR:

Salmón Superior

PROTECCIÓN INDIVIDUAL

Página 1 de 1
Versión: 01

NOMBRE Y APELLIDOS: Sara Michelle Rodriguez
CARGO: Operaria
CEDULA: 1010065280
TELEFONO: 3173969754

Importante

Certifico que he recibido por parte de A.M Grupo Superior S.A.S, los elementos de protección individual requeridos para mi cargo, los cuales se describen a continuación. Me comprometo a cuidar estos elementos y hacer uso durante el tiempo requerido en mi jornada laboral y seguir las indicaciones recibo; informar oportunamente sobre el deterioro o pérdida de los mismos a mi jefe inmediato, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Adicional, confirmo que he recibido la capacitación e información del adecuado uso, inspección, conservación y mantenimiento de los elementos de protección individual entregados. En aplicación de las disposición en Ley 09 de 1979, artículos 122, 123, y 124, sobre las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección personal, decreto 1072 del 2015. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector del trabajo, título IV, capítulo VI Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SGS_SST). Artículo 2.2.4.6.12; numeral 8; artículo 2.2.4.6.1, numeral 5; y artículo 2.2.4.6.2, numeral 5, parágrafos 1 y 2 elementos de protección personal e individual.

Fecha	Elemento entregado	Cantidad	Talla	Color	Nuevo	Usado	Entregado Por:	Firma de la persona que recibe	Observaciones
15-02-22	Camisa	1	L	blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	Pantalon	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	COFIA	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	Tapabocas	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	Tapabocas	1		azul		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	Camisa	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	Pantalon	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
	COFIA	1		blanco		X	Daniela n	Sara Rodriguez	
24-03-22	Camisa	1	S	B	X		Karen	Sara Rodriguez	
Temico	Pantalon	1	S	B	X		Karen	Sara Rodriguez	
	Gorro	1	T.U	B	X		Karen	Sara Rodriguez	
	Tapabocas	2	T.U	A-B	X		Karen	Sara Rodriguez	
22-06-22	Camisa	1		B		X	Karen	Sara Rodriguez	
	Pantalon	1		B		X	Karen	Sara Rodriguez	
20-02-23	Conjunto	2	S	blanco	X	—	Karen	Sara R	
	Tapabocas	1	azul	—	X	—	Karen	Sara R	
		1	blanco	—	X	—	Karen	Sara R	
	Botas	1	36	—	X	—	Karen	Sara R	
13-04-23	Botas	1	36	B	X	—	Karina	Sara R	
18-05-23	Tapabocas	2	—	A-B	X		Karina	Sara Rodriguez	
25-07-23	Conjunto	1	XS	B	X		Karina	Sara Rodriguez	
	Buso termico	1	XS	B	X		Karina	Sara Rodriguez	

VERIFICADO POR:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 4
2. OBJETIVO 4
3. ALCANCE 5
4. RESPONSABLES 5
5. DEFINICIONES 6
6. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE SUSTANCIAS. 10
7. CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA DETERGENTES Y DESENGRASANTES. 10
8. CRITETRIOS DE SELECCIÓN PARA DESINFECTANTES. 11
9. DOCUMENTACIÓN DE LAS SUSTANCIAS. 12
10. EVALUACIÓN DE EFICIENCIA PARA DETERGENTES Y DESENGRASANTES. 13
11. EVALUACIÓN DE EFICIENCIA PARA DESINFECTANTES. 13
12. IDENTIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS DETERGENTES, DESENGRASANTES Y DESINFECTANTES. 13
13. PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS DETERGENTES, DESENGRASANTES Y DESINFECTANTES. 14
14. CLASIFICACIÓN DE ZONAS DE LA PLANTA. 15
15. LIMPIEZA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y/O PERSONAL OPERATIVO 16
16. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DIARIA 16
17. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS, ÁREAS Y OTROS DE FORMA MENSUAL 17
18. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS 18
19. ROTACIÓN DE PRODUCTO DESINFECTANTE 19
20. VERIFICACIONES 23

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

21. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 24
22. HISTORIAL DE MODIFICACIONES 24

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

1. INTRODUCCIÓN

Para obtener salmón de óptima calidad no sólo se debe cumplir con una buena elección de materias primas, control de los procesos, sino también tener un programa de limpieza y desinfección en todas las áreas; implementando en todas las etapas del proceso una limpieza eficaz para así garantizar la inocuidad del producto.

Este programa que se describe a continuación busca que se cumplan todas las rutinas de limpieza y desinfección establecidas en todas las áreas de trabajo de toda la planta de producción, utensilios, equipos, manipuladores, carros transportadores y cuartos de frio.

2. OBJETIVO

- Establecer la metodología a seguir para garantizar una adecuada limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos que intervienen en el proceso de recepción, elaboración y empaque de los productos de la compañía.

- Garantizar que se cumplan las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección en todas las etapas del proceso.

- Dar a conocer y asegurar la aplicación de las medidas higiénicas para personal, equipos, utensilios e instalaciones.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

3. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se debe aplicar a los equipos, utensilios, superficies, ambientes, instalaciones y operarios. De tal manera que se debe describir las sustancias a utilizar, criterios de evaluación, documentación, evaluación de eficiencia, identificación, almacenamiento y procedimientos de preparación.

Por lo tanto, es necesario realizar la clasificación de las áreas (recepción, almacenamiento, producción, empaque y otras áreas), para establecer los procedimientos de limpieza y desinfección por cada una de las áreas, así como frecuencias, controles, verificaciones, acciones correctivas y responsables.

Los procedimientos o metodologías a establecer deben abarcar los equipos, instalaciones, áreas, utensilios, lavado y desinfección de manos, guantes, desinfección de ambientes, lavado y desinfección de carros.

4. RESPONSABLES

- **Jefe de planta:** Tiene a su cargo el correcto funcionamiento y seguimiento del programa, además de velar por el cumplimiento del programa prerrequisito de limpieza y desinfección, aprobar nuevas sustancias de limpieza y desinfección. Revisar y aprobar los pedidos de aseo. Igualmente participar en las actividades de verificación del programa y realizar los pedidos de aseo.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

- **Jefe de calidad:** Tiene a su cargo la funcionalidad de velar por la organización y limpieza de la planta y operarios, llevando en orden y al día los formatos requeridos.
- **Auxiliar de calidad:** es la persona de apoyo para las prácticas de manufacturas, y diligenciamiento de formatos.

- **Proveedor de sustancias:** Suministra las sustancias y la información técnica sobre su manejo y uso.

- **Empleados o manipuladores de alimentos:** Ejecutan las labores de limpieza y desinfección en la planta y velar por su higiene personal.

5. DEFINICIONES

AGUA POTABLE. Aquella que cumple con las normas de calidad prescritas en la norma de agua de consumo. Agua que está aprobada para beber por el estado o la autoridad local competente.

ANTI-MICROBIANO. Sustancia que elimina los microorganismos.

BACTERICIDA. Es la sustancia que destruye toda forma de vida bacteriana.

BACTERIOSTÁTICO. Es el agente que estando presente impide la multiplicación de las bacterias.

CONTAMINACIÓN CRUZADA. Transferencia de contaminación microbiológica, química o física a los productos alimenticios, desde otros

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

alimentos, utensilios, instalaciones, operarios, técnicos, corrientes de aire o sustancias peligrosas. Contaminación de una materia prima, producto en proceso, producto terminado, con otra materia prima, producto en proceso, utensilio o equipo.

CONTAMINACIÓN. Es la existencia de microorganismos patógenos sobre superficies corporales o de objetos inanimados como: pisos, paredes, así como en otros elementos, tales como aire, agua y alimentos.

CONTAMINANTE. Productos o sustancias diferentes a las fabricadas, productos extraños, material particulado, microorganismos, endotoxinas.

DESCONTAMINACIÓN: Es el proceso de remoción de los microorganismos productores de enfermedad, permitiendo que los objetos sean seguros de manipular.

DESINFECCIÓN. Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad del alimento. No es un procedimiento para eliminar esporas.

DESINFECTANTE. Agente químico capaz de disminuir o destruir la población de microorganismos a niveles aceptables. Son sustancias usadas en objetos como equipos y utensilios, para destruir los microorganismos y prevenir infecciones. Algunos de estos compuestos se utilizan de forma diluida en los alimentos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

DETERGENTE. Sustancia que limpia, separando la materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento, mediante dilución, emulsión o simplemente dispersión con agua.

GEL ANTIBACTERIAL. Sistema coloidal donde la fase continua es sólida y la dispersa es líquida cuya composición mata o hace más lento el crecimiento de bacterias y microorganismos.

GERMICIDA. Es una sustancia que destruye microorganismos (pero no esporas). Este tipo de compuestos reciben el nombre de bactericidas, fungicidas, viricidas, amebicidas, etc., según el tipo de microorganismo sobre el cual actúen. Los germicidas pueden ser antisépticos o desinfectantes.

HIGIENE. Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad.

JABÓN ANTI-MICROBIANO. Jabón que contiene un agente anti-icrobiano asociado.

LAVADO DE MANOS: Se define como un frote enérgico de todas las superficies de las manos con jabón, seguido de enjuague al chorro de agua. Busca remover la suciedad, el material orgánico y disminuir la concentración de la flora transitoria, adquirida por contacto con objetos, alimentos o superficies.

LIMPIEZA. Eliminación física de materia orgánica, polvo, grasa y cualquier material extraño presente en instalaciones, equipos y personal. Debe realizarse con agua, con o sin detergente, más acción mecánica y proceder a

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

los procesos de desinfección y esterilización. La limpieza está diseñada para remover, más que para matar microorganismos.

MICROORGANISMOS: Llamados también microbios o gérmenes, son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio. Organismos que son tan pequeño que sólo pueden ser observados a través del microscopio, por ejemplo, bacterias, hongos, levaduras, etc.

POES: Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

SANEAMIENTO: Conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en un edificio, de una comunidad, etc. La inclusión en la definición de la palabra higiénica, exige requisitos superiores a los que habitualmente corresponden a la desinfección. Así, por ejemplo, el saneamiento propugna la destrucción del *Mycobacterium tuberculosis*, lo que en la industria alimentaria no siempre se consigue con soluciones desinfectantes ordinarias en las concentraciones utilizadas, temperatura y tiempos de actuación

SOLUCIÓN: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

TOXICO: Sustancias nocivas para los microorganismos vivos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE SUSTANCIAS.

Para realizar la aprobación de las sustancias que se utilizan en las actividades de limpieza y desinfección se solicita al proveedor su respectiva ficha técnica y la evidencia que puede ser usada en plantas de alimentos.

Se analizan los principios activos, formas de uso, concentración y todas las variables que puedan influir en su desempeño, mediante una validación en planta.

7. CRITERIOS DE SELECCIÓN PARA DETERGENTES Y DESENGRASANTES.

Para la selección de sustancias detergentes y/o desengrasantes, se deben verificar los siguientes aspectos:

- La naturaleza de la suciedad donde va actuar por lo que es necesario que las sustancia tenga el poder para disolver materia orgánica.
- El lugar donde se va actuar la sustancia equipos, utensilios, pisos, paredes o techos no debe generar corrosión o algún efecto secundario.
- La dureza del agua con la que se va a preparar ya que las sales que le dan dureza al agua pueden requerir el uso de agentes secuestrantes que mejoran la operación del detergente.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

- No debe ser peligroso en condiciones de operaciones normales.
- Debe cumplir con la norma de rotulada fecha de vencimiento, lote, recomendaciones.
- Fichas técnicas del producto a elección y hoja de seguridad
- Si el producto es en polvo, gránulos o escamas, no se debe compactar ni deteriorar cuando se almacena según las indicaciones y se debe retirar fácilmente de su recipiente. No debe desprender polvo y/o vapores irritantes.
- Si es líquido no debe separarse en capas y debe tener buenas propiedades de flujo de temperaturas de almacenamiento normales.
- Tener alto poder de biogradabilidad al facilitar desnaturalizarse por la materia orgánica como los microorganismos.
- El costo de la producción debe estar equilibrado con su eficiencia y su método de aplicación, de manera que sea adecuado el proceso de la relación beneficio- costo.

8. CRITETRIOS DE SELECCIÓN PARA DESINFECTANTES.

Para la selección de sustancias desinfectantes, se deben verificar los siguientes aspectos:

- Amplio aspecto antimicrobiano, de tal manera que tenga el poder para actuar sobre la naturaleza de la carga microbiana, su concentración y el tiempo de exposición.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

- El lugar donde se va actuar la sustancia equipos, utensilios, pisos, paredes o techos no debe generar corrosión o algún efecto secundario.
- No debe ser peligroso en condiciones de operaciones normales
- Debe cumplir con la norma de rotulada fecha de vencimiento, lote, recomendaciones.
- Ficha técnica y hoja de seguridad
- Debe tener una buena solubilidad y ser ampliamente aplicable para todas las áreas, equipos, utensilios y manipuladores.
- Tener alto poder de biogradabilidad al facilitar desnaturalizarse por la materia orgánica como los microorganismos.
- El costo de la producción debe estar equilibrado con su eficiencia y su método de aplicación, de manera que sea adecuado el proceso de la relación beneficio- costo.

9. DOCUMENTACIÓN DE LAS SUSTANCIAS.

Se debe tener la siguiente documentación para las sustancias aprobadas para la utilización de los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Ficha técnica original de la sustancia (debe ser solicitada al proveedor)
- Hoja de seguridad para el manejo del producto (debe ser solicitada al proveedor)
- Registro sanitario INVIMA **Si aplica.**

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Además, es necesario resumir de manera rápida y sencilla los datos que se consideren necesarios e importantes de los productos de limpieza y desinfección que se usen en el momento.

Ver documento DI-PP2-01 (Productos de limpieza y desinfección)

10. EVALUACIÓN DE EFICIENCIA PARA DETERGENTES Y DESENGRASANTES.

Solicitar al proveedor la documentación cita en el punto 8. Documentación de sustancias, verificar que la documentación cumpla los aspectos de numeral 9.

Criterios de selección para detergentes y desengrasantes.

11. EVALUACIÓN DE EFICIENCIA PARA DESINFECTANTES.

Solicitar al proveedor la documentación cita en el punto 9. documentación de sustancias, verificar que la documentación cumpla los aspectos de numeral 8. criterios de selección para desinfectantes.

12. IDENTIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LAS SUSTANCIAS DETERGENTES, DESENGRASANTES Y DESINFECTANTES.

Rotular la fecha de ingreso de las sustancias a la planta con el fin de garantizar la rotación de los productos de limpieza y desinfección.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

La rotulación de productos de limpieza se deberá realizar de la siguiente forma:

- **Fecha de ingreso:** Mes - Año
- **Tipo de Producto:** Detergente, Desengrasante y Desinfectante
- **Nombre del producto:** (Desengrasante – Blanqueador- desinfectante- Bacterias Digestoras- alcohol- eliminador de incrustaciones- desinfectante orgánico- bioguanidina-peracético-amonio cuaternario -Jabón para manos – Gel antibacterial-fresh sanitizer -lavaloza-limpiavidrios) indicar el nombre comercial.
- **Fecha de vencimiento:** Dia- mes- año

Ver documento DI-PP2-02 (Rotulación de productos de limpieza y desinfección)

13. PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE SUSTANCIAS DETERGENTES, DESENGRASANTES Y DESINFECTANTES.

Es necesario definir el procedimiento para preparar las sustancias aprobadas y así definir la preparación y uso. Tener en cuenta que cuando se enuncie “solución jabonosa o solución desinfectante” se refiere a una solución de agua y jabón o agua y desinfectante, correspondientemente. Dependiendo de la concentración recomendada por el proveedor.

Y cuando se enuncie “Solución desengrasante” se refiere a una solución de agua y desengrasante, cuando se enuncie “Solución desincrustante” se refiere a una solución de agua y desengrasante

“TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Ver documento DI-PP2-03 (Procedimiento de preparación de productos de limpieza y desinfección)

14. CLASIFICACIÓN DE ZONAS DE LA PLANTA.

Las zonas alimentarias son los lugares donde existe tránsito de productos alimentarios ya sean productos elaborados, productos intermedios o materias primas. Se han determinado 4 niveles de riesgo para las zonas alimentarias:

- **Nivel 0 (Riesgo Nulo):** Zona por donde no transita ningún producto alimentario o materia prima ni elemento que pueda estar en contacto con ellos.
- **Nivel 1 (Riesgo Mínimo):** Zona por donde no transita ningún producto o materia prima, pero si elementos que puedan estar en contactos con ellos.
- **Nivel 2 (Riesgo Medio):** Zonas por los cuales transitan o restan productos alimenticios protegidos por un envase o embalaje.
- **Nivel 3 (Riesgo Severo):** Zonas por la cuales transitan o restan productos alimenticios sin protección de envase.
- **Nivel 4 (Riesgo muy Alto):** Zona por las cuales transitan o restan productos alimenticios sin ningún tipo de protección y que son muy susceptibles a ser contaminados.

Ver documento DI-PP2-04 (Clasificación de las zonas de la planta).

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

15. LIMPIEZA DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y/O PERSONAL OPERATIVO

Un manipulador de alimentos es toda persona que esté involucrada en las tareas de producción, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos. La higiene personal es una medida muy importante para evitar las ETA's. Para poder cumplir con los aspectos de higiene personal es esencial contar con baños completos y equipados con agua potable, jabón, toallas desechables, papel higiénico y cestos de basura, así como buenas prácticas higiénicas antes, durante y después de manipular alimentos.

Para dar cumplimiento a la limpieza de los manipuladores y/o personal operativo es necesario diligenciar el formato RG-002-001 (Control diario de BPM del personal), el formato se deberá diligenciar en las primeras horas de producción con el fin de que si se encuentran observaciones se pueda realizar las acciones correctivas de manera inmediata.

16. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DIARIAS

Se busca establecer los procedimientos de limpieza en general de las instalaciones de la planta, así como definir la frecuencia, los mecanismos, los responsables y productos a utilizar. Es importante resaltar que las áreas, equipos y otros que se utilicen en un día de funcionamiento de la planta, al indicar labores deben encontrarse en buenas condiciones de higiene, así como a finalizar.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Con el fin de llevar a cabo los procesos de limpieza y desinfección se describen los procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES) en el respectivo programa, por lo que es necesario consultar el PP 12 POES.

Para dar cumplimiento a limpieza y desinfección de áreas diarias es necesario diligenciar el formato RG-002-002 (Control diario de limpieza y desinfección), el formato se deberá diligenciar al iniciar labores.

17. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS, ÁREAS Y OTROS DE FORMA MENSUAL

La limpieza y desinfección de todos los equipos, utensilios, áreas y otras instalaciones de la planta, son necesario establecer la frecuencia con la que se debe realizar limpieza y desinfección, ya sea porque en el aseo diario no se le da alcance o porque es necesario realizar una limpieza profunda, es por esto que la fuerza de las soluciones desinfectantes disminuye cuando éstas son expuestas a restos de materia orgánica y detergentes que no han sido eliminados durante el lavado y enjuague. Por lo tanto, es importante renovar la solución cuando esté sucia o cuando la concentración de desinfectante caiga por debajo del nivel recomendado.

Con el fin de llevar a cabo los procesos de limpieza y desinfección se describen los procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES), en el respectivo programa, por lo que es necesario consultar el PP 12 POES.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Para dar cumplimiento a limpieza y desinfección de áreas forma mensual es necesario diligenciar el los formatos RG-002-003 (Control mensual de limpieza y desinfección).

18. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS

La limpieza y desinfección de los vehículos que transportan alimentos es fundamental para mantener las buenas prácticas de manufactura, y así garantizar las condiciones de higiene de los productos que ingresan a la planta o los productos que se le entregan al cliente.

La limpieza y desinfección de los vehículos será llevado a cabo por terceros en un lugar dedicado y especializado en limpieza de vehículos, por lo que el conductor será la persona responsable de garantizar la limpieza y desinfección del carro, así como el diligenciamiento de la documentación pertinente.

Con el fin de garantizar la inocuidad de productos a transportar es necesario que el carro siempre permanezca en condiciones óptimas de higiene por lo que el personal de la empresa deberá aplicar lo estipulado en el programa PP 12 POES en el documento DI-PP12-009 de limpieza y desinfección vehículos.

Para dar cumplimiento al procedimiento de limpieza y desinfección de vehículos es necesario diligenciar los formatos RG-002-004 (Control limpieza y desinfección de vehículos), el formato se deberá diligenciar cada vez que se realice la limpieza y desinfección del vehículo por terceros. También se deberá diligenciar cuando alguna persona de la empresa de A.M Grupo superior S.A.S realice el aseo al vehículo

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

19. ROTACIÓN DE PRODUCTO DESINFECTANTE

La limpieza y desinfección son etapas fundamentales en el proceso de higienización de una planta de producción, pero en algunas ocasiones no se consigue el resultado esperado, ya que tras un tratamiento continuo suele apreciarse que las superficies no solo no se desinfectan bien, sino que en ocasiones se da un incremento de número de bacterias. De tal manera que la rotación de desinfectantes es una posible solución a este fenómeno. Es por esto que la rotación del desinfectante se deberá realizar semanal de acuerdo con el cronograma de rotación con el fin de minimizar el riesgo de resistencia de microorganismos. Es necesario que el desinfectante de choque sea de alto espectro y la composición de los componentes permita una desinfección más profunda.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Y88

20. VERIFICACIONES

Se realiza monitoreo constante a los controles mencionados anteriormente, además de tener en cuenta los documentos internos establecidos en este programa:

- DI-PP2-01 Productos de limpieza y desinfección.
- DI-PP2-02 Rotulación de productos de limpieza y desinfección.
- DI-PP2-03 Procedimiento de preparación de productos de limpieza y desinfección.
- DI-PP2-04 Clasificación de las zonas de la planta.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

Para la verificación de este programa se debe diligenciar los siguientes Formatos:

- RG-002-002 Control diario de limpieza y desinfección
- RG-002-003 Control semanal de limpieza y desinfección
- RG-002-004 Control limpieza y desinfección de vehículos
- RG-002-005 Control diario de desinfectantes de las áreas
- RG-002-006 Control de verificación de desinfectantes
- RG-002-007 Indicador de control de limpieza y desinfección
- Cronograma de rotación de desinfectante

21. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

LEY 09 DEL 1979

RESOLUCION 2674 Del 2013

22. HISTORIAL DE MODIFICACIONES

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO	RESPONSABLE
Septiembre 2020	01	Versión inicial	Ing. Natalia Blandón
Julio 2021	02	Implementación de formatos	Ing. Jenifer López

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M. Grupo Superior S.A.S. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior S.A.S.

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS





"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 4
2. OBJETIVO 4
3. ALCANCE 5
4. RESPONSABLES 5
5. DEFINICIONES 6
6. MARCO LEGAL 9
7. TIPO DE RIESGOS PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS 12
8. MARCO TEORICO ..... **¡Error! Marcador no definido.**
9. SEPARACIÓN DE LA FUENTE 12
10. CARACTERÍSTICAS DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS PELIGROSOS 14
11. CLASIFICACION DE LOS RESIDOS SÓLIDOS 15
10.1 RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS 15
10.2 RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS 16
12. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS 19
11.1 RESIDUOS LÍQUIDOS PELIGROSOS 19
13. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN A.M GRUPO SUPERIOR 20
14. MATERIALES UTILIZADOS PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SOLIDOS 21

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

15. IDENTIFICACIÓN DE CANECAS PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS. 22
15.1 RESIDUOS INORGÁNICOS (BOLSA NEGRA) 22
15.2 RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLE (BOLSA VERDE) 23
15.3 RESIDUOS PELIGROSOS (BOLSA ROJA) 23
15.4 RESIDUOS APROVECHABLES (BOLSA BLNACA) 23
16. EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 23
17. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS 24
18. DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS PLANTA. 25
19. ESPECIFICACIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS 26
20. MENEJO Y CONTROLES DE RESIDUOS LÍQUIDO 27
21. DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS LÍQUIDOS 27
22. CRONOGRAMA DE LA HIGIENIZACIÓN DE TRAMPAS DE GRASA 29
23. VERIFICACIÓN 29
24. DOCUMENTOS DE REFERENCIA. 30
25. HISTORIAL DE MODIFICACIONES 31

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

1. INTRODUCCIÓN

La presencia de residuos sólidos y líquidos son factores que afectan la inocuidad de los alimentos ya que pueden causar contaminación microbiológica, presencia de plagas en áreas de trabajo y procesos productivos.

A.M Grupo Superior entendiendo el compromiso con la calidad busca controlar y eliminar los factores de riesgo que puedan ocasionar una contaminación al salmón en áreas de producción, equipos, agua y entre otros; mediante un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso. Por lo que es necesario definir y clasificar los residuos ocasionados, estableciendo el correcto procedimiento para la disposición de residuos sólidos y líquidos generados durante la actividad productiva realizada.

Adicionalmente, con un adecuado manejo de los residuos líquidos y sólidos, además de una implementación del reciclaje, se previene la contaminación, los nichos de plagas y se contribuye al bienestar ecológico.

2. OBJETIVO

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

- Disminuir el riesgo de contaminación cruzada por residuos sólidos y líquidos y de esta manera mantener y asegurar la inocuidad de las áreas de trabajo y de las demás instalaciones de la empresa.

- Favorecer el cuidado del medio ambiente por medio de procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, la utilización el uso de combustible más refinado e insumos biodegradables con el fin de prevenir, minimizar y controlar la generación de cargas contaminantes.

3. ALCANCE

El programa de disposición de residuos sólidos y líquidos está orientado hacia la adecuada recolección, almacenamiento y disposición final de los residuos que se generan en la operación y funcionamiento de la actividad productiva, por lo que este documento es aplicable a todo el personal que labora en A.M Grupo Superior s.a.s ya que es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión en la prevención de efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos, desde su etapa de generación, separación, recolección, almacenamiento, contratación del transporte, tratamiento y disposición final, basados en los requerimientos de las normas vigentes.

4. RESPONSABLES

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

El Gerente: Velar por el cumplimento de la normatividad ambiental vigente y promover el mejoramiento de la gestión y desempeño ambiental dentro de la empresa.

Jefe de planta: Verificar el diligenciamiento de los registros que conforman el programa de residuos sólidos y líquidos, así como de las acciones correctivas pertinentes. Además, controlar la correcta disposición de los residuos que realizan los manipuladores de alimentos.

Manipulador de Alimentos: Realizar una correcta disposición de los residuos generados por la actividad de producción.

5. DEFINICIONES

AGUAS NEGRAS. Así se denomina a las aguas contaminadas con desechos orgánicos de humanos

AGUAS SERVIDAS. Aguas que se abandonan una vez usadas, disponiéndolas en desagües, cursos o masas de agua.

AIRE. Es el fluido que forma la atmósfera de la Tierra, constituido por una mezcla gaseosa cuya composición es, cuando menos, de veinte por ciento (20%) de oxígeno, setenta y siete por ciento (77%) de nitrógeno y proporciones variables de gases inertes y vapor de agua, en relación volumétrica.

CONTAMINANTES: son fenómenos físicos, o sustancias, o elementos en estado sólido, líquido o gaseoso, causantes de efectos adversos en el medio ambiente, los recursos naturales renovables y la salud humana que, solos, o en combinación, o como productos de reacción, se emiten al aire como resultado de actividades humanas, de causas naturales, o de una combinación de éstas.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO5). Cantidad de oxígeno requerida para la oxidación aeróbica biológica de los sólidos orgánicos del agua.

DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO (DQO). Cantidad de oxígeno requerida para oxidar a la materia orgánica sea o no biodegradable, con la excepción de compuestos aromáticos como piridina, benceno o tolueno

EFLUENTES LÍQUIDOS DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS. Efluentes líquidos provenientes de las viviendas unifamiliares, multifamiliares y edificios públicos, generados por la preparación de alimentos, limpieza, lavado de ropa, higiene personal, uso del inodoro, o de cualquier otra actividad doméstica.

EFLUENTES LÍQUIDOS DE ACTIVIDADES INDUSTRIALES. Efluentes líquidos provenientes de las actividades de elaboración de alimentos, de la agro-industria, de la crianza y reproducción ganadera, porcina, avícola, etc., así como los que provienen de los procesos de extracción, beneficio, transformación o generación de bienes, o de cualquier otra actividad industrial.

EMISION. Es la descarga de una sustancia o elemento al aire, en estado sólido, líquido o gaseoso, o en alguna combinación de éstos, proveniente de una fuente fija o móvil.

GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS. Es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

INORGÁNICO. Elementos de origen mineral, sin vida que por su naturaleza es posible reutilizarlos.

LABORATORIO ACREDITADO. Es aquel laboratorio que realiza pruebas químicas, físicas y microbiológicas a los cuales la autoridad competente acredita, reconociendo la competencia técnica y la idoneidad para llevar a cabo dichas actividades.

LABORATORIO AUTORIZADO. Es aquel laboratorio que realiza pruebas químicas, físicas y microbiológicas, a los cuales la autoridad competente autoriza para realizar análisis de efluentes líquidos, reconociendo la validez de sus análisis.

MEDIO AMBIENTE. Es todo lo que rodea a un organismo; los componentes vivos y los abióticos. Es todo lo que naturalmente nos rodea y que permite el desarrollo de la vida y se refiere tanto a la atmósfera y sus capas superiores, como la tierra y sus aguas, a la flora y fauna; a los recursos naturales, todo lo cual conforma la naturaleza.

ORGÁNICO. Elementos que por su composición (entre ellos contenido de agua), presenta descomposición rápida hasta su deterioro.

RECICLAJE. Consiste en una separación de componentes de un residuo (material) con el fin de aprovecharlo y utilizarlo para poder fabricar el mismo producto varias veces o realizar uno nuevo.

RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE. Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE. Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

RESIDUO SÓLIDO. Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

VERTIMIENTO LÍQUIDO. Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

6. MARCO LEGAL

Constitución Política de Colombia: en lo referente a los derechos colectivos y del ambiente, cita el deber del Estado en regular el control de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, proteger la diversidad e integridad del ambiente y de prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional en el cual se dictan medidas sanitarias para la protección del medio ambiente y manejo de los recursos naturales. En los artículos 22 a 35 a la responsabilidad que tienen los generadores de residuos durante la recolección, transporte y disposición final así mismo ante los perjuicios ocasionados sobre la salud pública y el ambiente.

Ley 99 de 1993: por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente, se reordena el Sector Público encargado de la gestión y conservación del medio ambiente y los recursos naturales renovables, se organiza el Sistema Nacional Ambiental, SINA, y se dictan otras disposiciones.

Ley 100 de 1993: Sistema General de Seguridad Social, es el conjunto de instituciones, normas y procedimientos, de que disponen la persona y la comunidad para gozar de una calidad de vida, mediante el cumplimiento progresivo de los planes y programas que el Estado y la sociedad desarrollen para proporcionar la cobertura integral de las contingencias, especialmente las que menos acaban la salud y la capacidad económica, de los habitantes del territorio nacional, con el fin de lograr el bienestar individual y la integración de la comunidad.

Decreto 605 de 1996: establece las disposiciones sanitarias de residuos sólidos y prestación de servicios de aseo. En sus componentes de presentación, almacenamiento, recolección, transporte y disposición final, así mismo manifiesta la responsabilidad de los generadores por los efectos al medio ambiente y a la salud pública que se puedan generar en la gestión de los residuos. También establece que las entidades que manejen residuos sólidos peligrosos deben contar con un servicio especial dadas las características de los residuos producidos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Decreto 1713 de 2002: Establece normas orientadas a reglamentar el servicio público de aseo en el marco de la gestión integral de los residuos sólidos ordinarios, en materias referentes a sus componentes, niveles, clases, modalidades, calidad, y al régimen de las personas prestadoras del servicio y de los usuarios.

Decreto 1140 de 2003: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con el tema de las unidades de almacenamiento, y se dictan otras disposiciones.

Decreto 1505 de 2003: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con los planes de gestión integral de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.

Decreto 4741 de 2005: Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Decreto 2981 DE 2013: Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo, y deroga los Decretos número 1713 de 2002, 1140 de 2003 y 1505 de 2003 y el Capítulo I del Título IV del Decreto número 605 de 1996 y todas las normas que le sean contrarias.

Guía Técnica GTC 24: Guía técnica Colombiana Gestión Ambiental. Residuos Sólidos. Da lineamientos sobre la separación en la fuente y el Código de Colores para residuos reciclables y no reciclables.

Guía Técnica GTC 35: Guía Técnica Colombiana Gestión Ambiental. Residuos. Guía Para la Recolección Selectiva de Residuos Sólidos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

7. TIPO DE RIESGOS PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS

RIESGOS DIRECTOS. Son ocasionados por el contacto directo con la basura, a veces por el excremento del ser humano como el papel higiénico entre otros.

RIESGOS INDIRECTOS. El riesgo indirecto más importante es el aumento de vectores que pueden transmitir enfermedades a toda la población. En los residuos sólidos los vectores (moscas, mosquitos, ratas, cucarachas), encuentran alimento y un ambiente favorable para su reproducción.

8. SEPARACIÓN DE LA FUENTE

La separación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de los residuos y consiste en la separación inicial de manera selectiva procedentes de cada uno de los centros generadores de la organización, dando se inició a una cadena de actividades y procesos que cuya efectividad depende de la adecuada clasificación de los residuos.

Los productores deben utilizar sobre sus productos o sobre los empaques o envases que los contengan, códigos internacionales que permiten identificar el material, su posibilidad de aprovechamiento y las normas de seguridad para el uso del producto y el empaque. Las fuentes de generación industrial e institucional y otras que lo requieran, deben identificar los recipientes para la separación de sus residuos con símbolos que indiquen sus características de peligrosidad. En la figura Nº1 Código de colores. Se presentan algunos de estos símbolos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Figura Nº1. Código de colores



Fuente: Tomado Resolución 2184 del 2019.

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

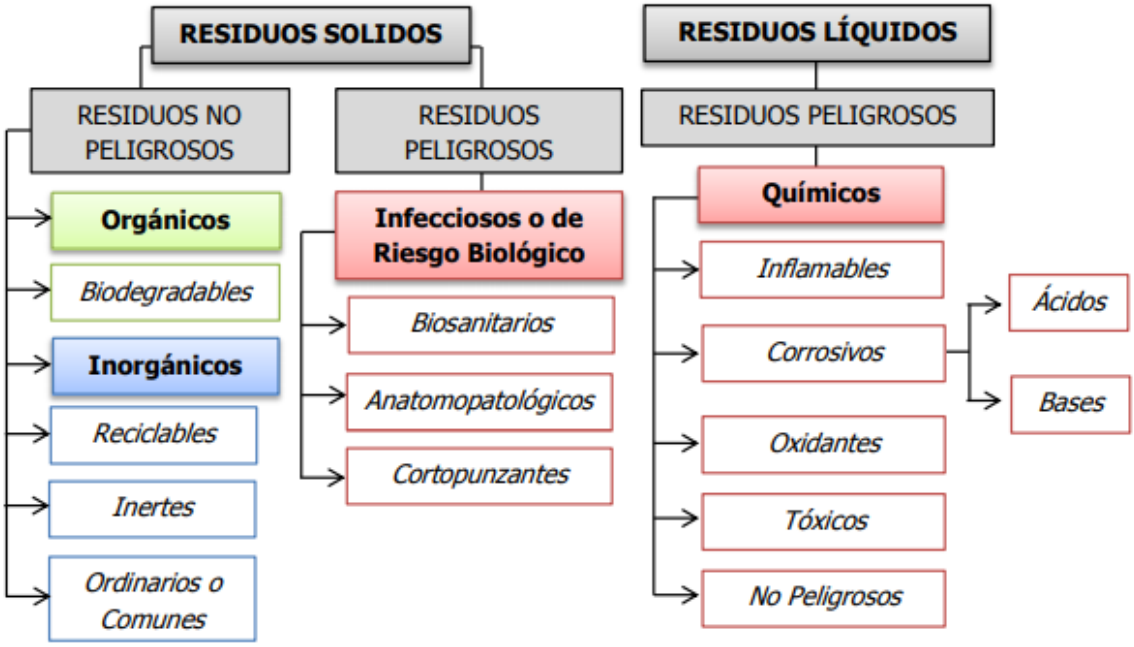
9. CARACTERÍSTICAS DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS PELIGROSOS

La gestión integral implica la planeación y cobertura de las actividades relacionadas con la gestión de los residuos sólidos y líquidos peligrosos desde la generación hasta su disposición final. La gestión integral incluye los aspectos de generación, segregación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación (gestión interna) recolección, transporte tratamiento y/o disposición final (gestión externa).

El manejo de los residuos sólidos y líquidos peligrosos, se rige por los principios básicos de bioseguridad, gestión integral, minimización en la generación, cultura de la no basura, precaución y prevención, determinados en los Decretos 1713 de 2002 y 4741 del 2005, emitidos por el Ministerio de Medio Ambiente. En la Figura 1. Clasificación general de los residuos de acuerdo a los decretos 1713 de 2002 y 4741 del 2005 ministerio de ambiente, se muestra la clasificación según el residuo posiblemente generado.

Figura 2. Clasificación general de los residuos de acuerdo a los decretos 1713 de 2002 y 4741 del 2005 ministerio de ambiente.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior



Fuente: Decreto 1713 de 2002 y Decreto 4741 del 2005 ministerio de ambiente.

10. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDOS SÓLIDOS

10.1 RESIDUOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS

Son aquellos producidos en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente. Vale la pena aclarar que cualquier residuo no peligroso sobre el que se presuma el haber estado en contacto con residuos peligrosos debe ser tratado como tal y clasificarse dentro de los peligrosos, a continuación, se muestra la clasificación de los residuos sólidos no peligrosos:

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Biodegradables. Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Reciclables. Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

Inertes. Son aquellos que no permiten su descomposición, ni su transformación en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Ordinarios o comunes. Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

10.2 RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS

Son aquellos residuos producidos de las siguientes características: infecciosos o de riesgo biológico, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; las cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De tal manera

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

que un residuo Infecciosos o de riesgo biológico se puede clasificar de la siguiente manera:

Biosanitarios. Son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de los procedimientos asistenciales que tienen contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del paciente humano o animal tales como: gasas, apósitos, aplicadores, algodones, drenes, vendajes, mechas, guantes, bolsas para transfusiones sanguíneas, catéteres, sondas, material de laboratorio como tubos capilares y de ensayo, medios de cultivo, láminas porta objetos y cubre objetos, laminillas, sistemas cerrados y sellados de drenajes, ropas desechables, toallas higiénicas, pañales o cualquier otro elemento desechable que la tecnología médica introduzca para los fines previstos en el presente numeral.

Anatomopatológicos. Son los provenientes de restos humanos, muestras para análisis, incluyendo biopsias, tejidos orgánicos amputados, partes y fluidos corporales, que se remueven durante necropsias, cirugías u otros procedimientos, tales como placentas, restos de exhumaciones entre otros.

Corto punzantes. Son aquellos que por sus características punzantes o cortantes pueden dar origen a un accidente percutáneo infeccioso. Dentro de éstos se encuentran: limas, lancetas, cuchillas, agujas, restos de ampolletas, pipetas, láminas de bisturí o vidrio, y cualquier otro elemento que por sus características corto punzantes pueda lesionar y ocasionar un riesgo infeccioso.

Animales. Son aquellos provenientes de animales para la experimentación, inoculados con microorganismos patógenos y/o los provenientes de animales portadores de enfermedades infectocontagiosas.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

10.2 RESIDUOS SÓLIDOS QUIMICOS

Son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves o efectos adversos a la salud y el medio ambiente. Se pueden clasificar en:

Fármacos parcialmente consumidos, vencidos y/o deteriorados. Son aquellos medicamentos vencidos, deteriorados y/o excedentes de sustancias que han sido empleadas en cualquier tipo de procedimiento, dentro de los cuales se incluyen los fraudulentos, alterados y sus empaques.

Reactivos. Son aquellos que por sí solos y en condiciones normales, al mezclarse o al entrar en contacto con otros elementos, compuestos, sustancias o residuos, generan gases, vapores, humos tóxicos, explosión o reaccionan térmicamente colocando en riesgo la salud humana o el medio ambiente. Incluyen líquidos de revelado y fijado, de laboratorios, medios de contraste, reactivos de diagnóstico in vitro y de bancos de sangre.

Radiactivos. Son las sustancias emisoras de energía predecible y continua de forma alfa, beta o en forma de fotones, cuya interacción con la materia, puede dar lugar a la emisión de rayos x y neutrones.

Otros residuos. Elemento o restos de éstos en desuso, contaminados o que contengan metales pesados como: Plomo, Cromo, Cadmio, Antimonio, Bario, Níquel, Estaño, Vanadio, Zinc, Mercurio. Este último procedente del servicio de odontología en demás accidentes de trabajo en los que esté presente el mercurio

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

11. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS LÍQUIDOS

11.1 RESIDUOS LÍQUIDOS PELIGROSOS

Son aquellos residuos producidos con alguna de las siguientes características: oxidantes, infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas reactivas, radiactivas, volátiles, corrosivas y/o toxicas, que pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. Se pueden clasificar en:

Inflamables. Característica que tiene un residuo cuando en presencia de una fuente de combustión, puede arder bajo ciertas condiciones de presión y temperatura

Corrosivos. Son residuos ácidos o muy alcalinos (pH 12.5) que pueden reaccionar peligrosamente con otros residuos o provocar la migración de contaminantes tóxicos, o bien que son capaces de corroer el acero a una temperatura de 55 ºC a una velocidad de 6.35 mm o más por año, con lo cual pueden llegar a fugarse de sus contenedores y liberar otros residuos. Dentro del laboratorio se hace clasificación de estos reactivos corrosivos en Ácidos y Bases.

Tóxicos. Puede causar daño a la salud humana y/o al ambiente. Para este efecto se consideran tóxicos los residuos o desechos que se clasifican de acuerdo con los criterios de toxicidad (efectos agudos, retardados o crónicos y eco tóxicos) definidos por las autoridades competentes.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

No peligrosos. Son aquellos que no se encuentran catalogados como residuos peligrosos, por no presentar características de peligrosidad ya que no reaccionan entre ellos. Los receptores de los residuos deben verificar el tipo de carga y clasificarla o no como peligrosa para su posterior tratamiento. Ejemplo: son las muestras de aguas que sobran después de realizar los análisis de laboratorio correspondientes.

12. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS EN A.M GRUPO SUPERIOR S.A.S

A continuación, se realiza la clasificación de los subproductos y desechos, generados por A.M Grupo superior s.a.s

- **Subproductos:**

Organicos: generados por el personal a partir de su alimentación, durante el proceso del salmón como partes que caen al piso y no hacen parte de subproductos que serán comercializados, generados durante otros procesos que se realicen con pescados o mariscos.

Papel: Cartón que protege la materia prima o cartón de embalaje que se dañe en el proceso, se desarman y se venden como reciclaje.

Plásticos: Protección de materia prima como Zunchos, grapas, cuerdas de plástico, hilos de cabuya

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

- **Desechos:**

Papel: Papel Sanitario, toallas higiénicas, toalla de manos, papel de oficina

Plástico: Guantes, bolsas húmedas del proceso, fractura de plásticos quebradizos

Vidrios: Bombillos, fractura de un vidrio de la planta

13. MATERIALES UTILIZADOS PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS Y SOLIDOS

A continuación, se relacionan los materiales utilizados para la recolección de residuos líquidos y sólidos:

- Baldes
- Bolsa de aseo (blanca y roja)
- Contenedores
- Desinfectante
- Detergentes
- Escobas
- Jabón
- Recipientes de color
- Recogedores

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

14. IDENTIFICACIÓN DE CANECAS PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

Lograr una adecuada identificación y clasificación de los residuos de acuerdo con su composición, desde el lugar de origen, y en recipientes especiales para este fin, facilitando y promoviendo una cultura de responsabilidad ambiental comprometida con la disminución del impacto ambiental de residuos sólidos que se maneja en A.M Grupo Superior

15.1 RESIDUOS NO APROVECHABLES (BOLSA NEGRA)

Se relaciona el tipo de residuos que se debe depositar en la bolsa negra El color negro, para depositar los residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

Nota: De acuerdo a las canecas de recolección de residuos sólidos de la planta A.M Grupo Superior se dispone de bolsa negra en las canecas verde y canecas rojas con bolsa negra.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

15.2 **RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLE (BOLSA VERDE)**

El color verde, para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas, etc.

15.3 **RESIDUOS PELIGROSOS (BOLSA ROJA)**

A continuación, se relaciona el tipo de residuos que se debe depositar en la bolsa roja:

- Curas, Micropore, espadrapo, gasas.
- Guantes de proceso, los cuales para ser eliminados se rasgan o rompen para asegurar su disposición final

15. EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos que se generan en las zonas de producción se depositan en las bolsas respectivas. Estos son recogidos de acuerdo a la producción o una vez terminado el turno laboral y depositado en la bolsa que corresponde para luego ser llevados al cuarto de desechos sólidos, en los contendedores dispuestos para este fin. Las canecas son lavadas y desinfectadas diariamente para garantizar la higiene de la planta y evitar la infestación de plagas. Para el correcto desarrollo de esta actividad es necesario tener en cuenta lo descrito en el documento interno DI-PP4-01 (Procedimiento operativo estandarizado medidas de protección para evacuar residuos sólidos).

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

En A.M Grupo superior s.a.s podemos encontrar canecas para el manejo de residuos sólidos de los siguientes colores:

- Canecas verdes (Residuos orgánicos aprovechables)
- Canecas negras (Residuos no aprovechables)
- Canecas rojas (Residuos peligrosos)
- Caneca blanca (Residuos aprovechables)

Diligenciar el formato RG-004-001 (Registro diario de manejo y disposición de residuos sólidos)

16. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Para el almacenamiento de los residuos sólidos se cuenta con unas instalaciones específicas, que se encuentran ubicadas en el primer piso de la planta con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

Los cuartos de residuos sólidos, se lavan y se desinfectan una vez a la semana cuando estos se encuentren desocupados (los residuos son recogidos por la empresa de acueducto, alcantarillado y aseo de Bogotá E.P.S) con el fin de eliminar la generación de malos olores, refugio, alimento de animales y plagas, evitando así el deterioro ambiental. El cartón será desarmado y apilado para su reciclaje, la cual tendrá como destino final la venta.

Los recipientes de blanqueador, jabones y/o productos de limpieza son almacenados en el shut de basura con el fin de ser reciclados y vendidos a la empresa proveedora de los productos de limpieza y desinfección.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

A la hora de realizar esta actividad se debe tener en cuenta lo descrito en el documento interno DI-PP4-01 (Procedimiento operativo estandarizado medidas de protección para evacuar residuos sólidos).

Diligenciar el formato RG-004-001 (Registro diario de manejo y disposición de residuos sólidos)

Diligenciar el formato RG-004-003 (Control de salida de material reciclaje)

17. DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA PLANTA.

Se cuenta con el servicio de recolección de basuras prestado por la empresa de acueducto, alcantarillado y aseo de Bogotá E.S.P La cual hace la recolección los días martes, jueves y sábado en la noche.

El cartón de embalaje, será desarmado para su reciclaje, el cual será vendido una vez a la semana.

Los recipientes de blanqueador, jabones y/o productos de limpieza son entregados una vez al mes al proveedor de limpieza y desinfección para su reciclaje.

Cuando se tenga residuos de producto no conforme (PNC) es necesario tener en cuenta el documento DI-PP4-02 (Procedimiento Operativo estandarizado eliminación de producto No Conforme). Se retira el producto del empaque y se les adiciona azul de metileno en estado líquido para cambiar el color característico del producto y de esta manera poder garantizar que no sea recogido o usado con algún fin que pueda generar contaminación o problemas de salud pública. En el

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

caso de darse producto no conforme se debe diligenciar en el formato RG-004-001 realizando la observación necesaria y pertinente para describir el suceso.

A la hora de realizar esta actividad se debe tener en cuenta lo descrito en el documento interno DI-PP4-01 (Procedimiento operativo estandarizado medidas de protección para evacuar residuos sólidos).

Diligenciar el formato RG-004-001 (Registro diario de manejo y disposición de residuos sólidos)

18. ESPECIFICACIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los residuos líquidos generados en el proceso productivo de A.M Grupo superior son:

- Etapa Productiva: Agua con contenido de partículas de grasa y/o residuos de salmón, pescados y/o mariscos.
- Procesos de L&D: Aguas que contienen jabón, desinfectante y residuos de partículas generadas por el proceso de limpieza. Residuos de detergente y desinfectantes.
- Aguas lluvias.
- Aguas de los servicios sanitarios.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

19. MENEJO Y CONTROLES DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los residuos líquidos generados por A.M Grupo superior s.a.s están definidos como residuos no peligrosos para el ambiente, ya que son producto de la actividad de limpieza y desinfección de actividad productiva por el salmón.

Se cuenta con un sistema de canales de desagüe, sedimentadores y trampas de grasa que recogen las aguas residuales a un colector principal. Se debe tener rejillas en las pocetas para evitar el ingreso de solidos al flujo de agua.

Realizar adecuado barrido de instalaciones para evitar al máximo que los residuos sólidos se vayan por los desagües o sifones, el uso adecuado de los insumos de aseo y limpieza en las concentraciones indicadas por el proveedor del producto ya sea de forma manual o con los dilusores existentes.

20. DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los vertimientos líquidos residuales se acompañan de los residuos sólidos orgánicos de alimentos que son transportados a las cajas de control de sólidos, dónde se decantan en la parte inferior, permitiendo que el agua sobrante pase a través de trampas de grasas dónde se capturan esos elementos, llevando finalmente el colector las aguas sobrantes libres de contaminantes sólidos.

Los residuos de limpieza y desinfección de los traperos, limpiones, sabrás entre otros, asi como el agua del proceso de limpieza y desinfección de las instalaciones se vierten en los sifones que conectan al alcantarillado.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Las canales de desagüe reciben aseo diario en forma manual y los sólidos encontrados son puestos en bolsas negras para luego llevarlos al área de disposición de residuos sólidos. El tratamiento aplicado a los vertimientos generados por la planta productiva es un método físico que ocurre en la trampa de grasa, la cual retiene por sedimentación los sólidos en suspensión y por flotación el material graso.

La trampa de grasa tiene tres compartimientos separados, en el más grande es donde llegan los líquidos con sólidos disueltos, posee una malla separadora de residuos, la grasa se separa al ser más liviana que el agua, por los compartimientos. Finalmente, a la caja de aforo, para la medición del caudal y toma de muestra para la caracterización se realiza de acuerdo al cronograma establecido.

La limpieza de la trampa de grasa se realizará cada seis (6) meses de acuerdo lo establecido en el documento interno DI-PP4-03 (Cronograma de higienización de trampa de grasa)., ya sea por una empresa externa o por personal debidamente capacitado y con los elementos de protección pertinentes, por lo que es necesario el diligenciamiento del formato RG-004-002 (Registro de higienización de trampas de grasa), en observaciones diligenciar la persona o empresa encargada de realizar la higienización de la trampa de grasa.

Se debe tener en cuenta le DI-PP04-04 (Procedimiento operativo estandarizado de higienización de trampas de grasa), en el caso de que sea un operario de la A.M Grupo Superior quien realice la limpieza de la trampa de grasa.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

21. CRONOGRAMA DE LA HIGIENIZACIÓN DE TRAMPAS DE GRASA

La frecuencia de las actividades para la empresa, está definida en el DI-PP4-03 (Cronograma de higienización de trampa de grasa). La empresa define control de preventivo cada cuatro (4) mes, pero este está sujeto a cambios según las necesidades identificadas

22. VERIFICACIÓN

Se realiza monitoreo constante a los controles mencionados anteriormente, además de tener en cuenta los documentos internos establecidos en este programa:

- DI-PP4-01 Procedimiento operativo estandarizado medidas de protección para evacuar residuos sólidos
- DI-PP4-02 Procedimiento operativo estandarizado eliminación de producto no conforme
- DI-PP4-03 Cronograma de higienización de trampa de grasa
- DI-PP4-04 Procedimiento operativo estandarizado medidas de protección para evacuar residuos sólidos

Para la verificación de este programa se debe diligenciar los siguientes Formatos:

- Diligenciar el formato RG-004-001 (Registro diario de manejo y disposición de residuos sólidos)

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

- Diligenciar el formato RG-004-002 (Registro de higienización de trampas de grasa),
- Diligenciar el formato RG-004-003 (Control de salida de material reciclaje)

23. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

RESOLUCION 2674 Del 2013

Resolución 2184 del 2019

Decreto 1594/84

Decreto 948/95

Resolución 1074/97

Decreto 60/02

Decreto 1713/02

Decreto 1505/03

Decreto 1140/03

Resolución 1045/03

Decreto 838/05

Decreto 4741/05

Resolución 1402/06

Resolución 1362/07

Decreto 1575/07

Resolución 2115/07

la Resolución No. 2184 de 2019

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

24. HISTORIAL DE MODIFICACIONES

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO	RESPONSABLE
Septiembre 2020	01	Versión inicial	Ing. Natalia Blandón
JULIO 2021	02	Implementación de la resolución 2184 de 2019	Ing. Jenifer López

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS



"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 4
2. OBJETIVO 5
3. ALCANCE 5
4. RESPONSABLES 6
5. DEFINICIONES 6
6. IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS (TABLA DE CARACTERIZACION DE PLAGAS POTENCIALES) 8
7. RIESGOS QUE PRODUCEN LAS PLAGAS 8
8. MÉTODOS DE CONTROL 9
9. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR EL ACCESO DE PLAGAS. 10
10. ACTIVIDADES BÁSICAS PARA EL CONTROL DE ROEDORES 11
11. ACTIVIDADES BÁSICAS PARA EL CONTROL DE INSECTOS VOLADORES 12
12. PROCEDIMENTO PARA EL CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES 13
13.1 IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS. 14
13. SERVICIO PARA EL CONTROL DE ROEDORES: 15
14. SERVICIO DE FUMIGACION CONTRA INSECTOS EN GENERAL: 15
15. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PALOMA URBANA 16
16. 1 INSPECCIÓN OCULAR DEL ÁREA A TRATAR. 17
16.2 INSPECCIÓN DE PLAGASp ..... **¡Error! Marcador no definido.**
16. PRODUCTOS A UTILIZAR ..... **¡Error! Marcador no definido.**
17. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES. 17

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

18. VERIFICACIÓN 17
19. DOCUMENTOS DE REFERENCIA. 18
20. HISTORIAL DE MODIFICACIONES 18

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

1. INTRODUCCIÓN

Para conservar la inocuidad de los alimentos es importante considerar todas las posibles fuentes de contaminación, entre las cuales están las plagas. Las principales plagas contaminantes son ratones, cucarachas, insectos y todo animal que cause perjuicio a las materias primas, producto en proceso y/o producto terminado. Este programa pretende trazar los lineamientos para un control eficaz de plagas desde un enfoque preventivo, para evitar daños al medio ambiente y lograr así un equilibrio con la naturaleza.

Este programa de manejo integral de plagas comprende una continuidad en el tiempo, por esto, requiere de acciones continuas para anular o minimizar el impacto de las plagas en la seguridad de los alimentos, sin afectar la seguridad ambiental o calidad de vida.

Siempre teniendo como premisa que las plagas son una amenaza inminente que interfiere en las políticas de calidad de la empresa A.M Grupo superior s.a.s por lo que es necesario implementar este programa con medidas preventivas y de control, estableciendo una secuencia de acciones al manejo de control de plagas que permita evitar la proliferación de las mismas, para prevenir la contaminación del salmón, pescados y mariscos y otros productos, en cualquier etapa del proceso que se presente.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

2. OBJETIVO

- Desarrollar un programa con un enfoque preventivo, utilizando como base las barreras físicas para disminuir los peligros potenciales por contaminación y plagas en el caso de la existencia de alguna.

- Establecer el plan de monitoreo para cada uno de los métodos del control integral de plagas y manejo ambiental de las mismas.

- Sensibilizar al personal involucrado en toda la cadena de producción sobre la importancia del programa y a la vez darles a conocer los aspectos más relevantes de las plagas (características, hábitos, gustos, resistencias etc.)

3. ALCANCE

El programa de control integrado de plagas debe ser aplicado en todas las áreas de las instalaciones físicas donde se realiza la actividad productiva, incluso en las zonas aledañas a la misma con el fin de prevenir el ingreso de plagas a la planta, que por medio de técnicas y procedimientos se asegure alcanzar y mantener las condiciones físicas y sanitarias, previniendo el desarrollo y aparición de las plagas en las instalaciones de la planta. Además, se deberá capacitar a todos los operarios involucrados en las diferentes etapas del proceso deben velar porque el control de plagas sea efectivo y garantice la inocuidad del proceso.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

4. RESPONSABLES

Jefe de planta: responsable del cumplimiento del programa, como también gestionar y desarrollar las estrategias que conlleven al cumplimiento o mejoras continúas.

Manipuladores de alimentos u operarios: son participantes de las actividades desarrolladas para el manejo y control integrado de plagas en la planta de procesos.

5. DEFINICIONES

CONTROL DE PLAGAS. Son todas las acciones de saneamiento ambiental que buscan reducir o eliminar la supervivencia de especies nocivas.

CONTROL MECANICO. Parte de las acciones de control mecánico son el sellado de grietas y rendijas, las reparaciones de cañerías y de las estructuras, la colocación de mallas protectoras, etc. Estas acciones pueden ser oportunidades de trabajo para el manejador de plagas. Es posible incluir en el presupuesto de un programa de control los trabajos de sellado de grietas y rendijas, colocación de burletes, limpieza y desengrasado de cocinas, etc. Esto soluciona problemas del cliente y facilita el logro de los objetivos de control.

ETA: Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

FUMIGACIÓN. Procedimiento para destruir artrópodos y/o roedores- plaga. Mediante la aplicación de sustancias.

INSPECCION. Verificación visual de los controles del programa de plagas.

PLAGAS. Agrupaciones de seres vivos que causan perjuicios en materias primas almacenadas y productos terminados, entre otros. Habitan y se desarrollan en condiciones favorables de temperatura, alimento y humedad.

PLAGUICIDA. Todo agente de naturaleza física, química o biológica que solo, mezcla o combinación se utilice para la prevención, represión, atracción o control de insectos, agentes patógenos, nematodos, roedores u otros organismos nocivos a los animales, las plantas o a sus productos derivados.

RATICIDAS. Productos químicos utilizados en el control de roedores.

ROEDORES. Se definen como plagas domésticas que viven a expensas del hombre como las ratas, ratones, etc.

TOXICIDAD. Propiedad fisiológica o biológica que determina la capacidad de una sustancia química para producir perjuicios u ocasionar daños a un organismo vivo por medios no mecánicos.

USO Y MANEJO DE PLAGUICIDAS. Comprende todas las actividades relacionadas con estas sustancias (Aplicación)

VECTORES. Son organismos que transmiten infecciones por inoculación en piel, mucosas y por siembra de microorganismos transportados en su cuerpo, de una fuente contaminante hasta un receptor.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

6. IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS

Entre las plagas podemos identificar diversos organismos que pueden generar daños como lo son los artrópodos, voladores, gusanos, hogos, virus u otras plantas como las parasitas ver (TABLA DE CARACTERIZACION DE PLAGAS POTENCIALES)

- **Artrópodos.** Se alimentan de partes de la plata como hojas, raíces causando daño al sistema fisiológico de las plantas o permitiendo la entrada de virus e infecciones.
- **Voladores.** Se alimentan de la sabia y producen daño por agotamiento de nutrientes en las platas.
- **Gusanos.** Son insectos en su ciclo larvario que se desarrollan a partir de los nutrientes de las plantas, causan principalmente daños mecánicos a hojas y frutos.
- **Hongos.** Son organismos patógenos que causan daños por agotamiento de nutrientes, o pudrición en tallos y hojas principalmente
- **Virus:** Estos son trasmitidos principalmente por insectos y pueden causar pudrición y mal desarrollo de las plantas.

7. RIESGOS QUE PRODUCEN LAS PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza a la inocuidad y aptitud del alimento, se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

A continuación, se relacionan los riesgos que presentan la proliferación de plagas en la industria de alimentos:

- **Riesgo Sanitario.** Vectores de Enfermedades.
- **Pérdidas económicas.** Estructuras, Materia Primas, Productos Finales.
- **Problemas Laborales.** Mal ambiente por falta de higiene.

8. MÉTODOS DE CONTROL

Dentro de los métodos de control de plagas y vectores utilizados en la institución tenemos:

Físicos. Consisten en barreras como anjeos utilizados en ventanas, oficinas y sitios de almacenamiento de residuos solidos.

Mecánicos. Consisten en dispositivo que atrapa a animal e insecto para luego ser trasladado o la destrucción de nidos o madrigueras, o exterminado por otro método. Ejemplo: Gatos y Zarigüeyas

Químicos. Consiste en la aplicación de sustancias o plaguicidas en diferentes formas (Líquidos, polvos y sólidos) a través de mecanismos aspersores o nebulizadores que van dirigidos especialmente al control de Zancudos e insectos rastreros como hormigas y Cucarachas, los cebos envenenados para el control de rastreros y polvos químicos que actúan al contacto ejemplo Lorsban (polvo) que tienen acción exterminadora sobre la fauna nociva.

Biológicos. Consiste en la aplicación de productos de origen bioquímico ya sean sustancias químicas producidas por plantas o la acción directa de un organismo

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

sobre otro; en el caso del control de plagas y vectores la utilización de Biolarvicidas para control del zancudo como vector de enfermedades como el dengue clásico, Hemorrágico y Malaria o bien sea utilizando métodos de control biológico con peces en los sumideros de aguas lluvias y otros tipo de estanques naturales o artificiales para el control de las fases acuáticas del zancudo.

9. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR EL ACCESO DE PLAGAS.

La presencia de plagas es una falla que debe ser identificada y resuelta, es por esto que el programa de control de plagas debe ser amplio y basado en la filosofía de un manejo integrado. Por lo que es necesario realizar un control preventivo para evitar que alguna plaga invada la empresa, de tal manera que debe adoptarse medidas de prevención o erradicación de acuerdo al suceso, usando alguno de los siguientes tratamientos:

- Las estrategias de control involucran principalmente método no químico, las cuales se deben supervisar y controlar en la empresa para evitar infestaciones de plagas:

    - ✓ Realizar tareas de mantenimiento en todas las áreas de la planta. Con el fin de verificar el estado general de los pisos, techos y paredes, en el caso de encontrar grietas cerralas.
    - ✓ Retirar todas las basuras de la planta.
    - ✓ Mantener aseado el cuarto de basuras o shut de basuras.
    - ✓ Secar todas las superficies de trabajo, no dejar charcos o empozamientos en el piso.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

- ✓ Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
- ✓ Evitar grietas en donde puedan anidar o esconderse las plagas.
- ✓ Colocar rejillas en todas las ventanas.
- ✓ Colocar rejillas en todos los sifones y desagües.
- ✓ Mantener limpios todos los lugares alrededor de planta.
- ✓ Colocar láminasantirratas o cauchos en la parte inferior de la puerta para evitar la entrada de estos, estas no sean mayores a 1 cm
- ✓ Sellar las grietas que existan en el lugar, principalmente alrededor de puertas, ventanas y uniones
- ✓ Los equipos y utesilios deben estar siempre en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.

10. ACTIVIDADES BÁSICAS PARA EL CONTROL DE ROEDORES

A continuación, se relaciona las actividades básicas que se deberán llevar a cabo para minimizar los riesgos potenciales de contaminación por plagas:

- Evacuación permanente en las áreas de proceso de los residuos generados A.M grupo superior s.a.s
- Limpieza y desinfección permanente de todas las instalaciones
- Las paredes, pisos, techos, diferentes superficies deberán ser lisos y deberán estar en buen estado.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

- En el área del cuarto de residuos se deberá garantizar que permanezca en óptimas condiciones de higiene, todos los residuos deberán estar en bolsas y bien cerrados para minimizar la proliferación de plagas.
- La inspección y control se hará cada 3 meses o cuando se requiera

11. ACTIVIDADES BÁSICAS PARA EL CONTROL DE INSECTOS VOLADORES

A continuación, se relaciona las actividades básicas que se deberán llevar a cabo para minimizar los riesgos potenciales de contaminación por insectos voladores:

- Se deberá brindar protección de puertas y ventanas con mallas y/o rejillas para evitar el ingreso de cualquier insecto.
- Se debe mantener un control y evacuación de basuras y desechos biológicos.
- En el área de la terraza se deberá realizar la inspección visual de que la malla de la terraza se encuentra en buen estado y que no permita el ingreso de palomas.
- En el área de almacenamiento de tanques de agua se deberá verificar el estado de la malla con el fin de evitar posible ingreso de palomas.
- Se deberá verificar que ninguna ventana se encuentre abierta y en el caso de estarlo esta debe tener malla para evitar el ingreso de insectos o palomas.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

12. PROCEDIMENTO PARA EL CONTROL DE INSECTOS RASTREROS Y VOLADORES

Es necesario realizar inspecciones oculares de toda la plata y de esta manera poder identificar la plaga a tratar, además de conocer cuáles son los posibles controles o metodologías para el control de roedores, a continuación, se describen algunos puntos para el procedimiento para el control de roedores:

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECIÓN DE POSIBLE PRESENCIA DE PLAGAS		
Actividad	**Frecuencia**	**Responsable**
• Revisar todas las áreas de la instalación física en donde funciona la actividad productiva • Verificar todos los equipos especialmente donde se encuentra la empacadora • Verificar los alrededores de las instalaciones físicas (frente de la planta) y cada uno de los pisos. • Verificar las rejillas, alcantarillas, trampas de grasa. • Verificar donde se almacenan todos los utensilios, las zonas de bodega de cajas de cartón, bolsas, cuarto de residuos sólidos, rejillas, ventanas, lugar donde se almacen temporalmente lo que no se usa.	Semanal	Jefe de planta

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

Revisión por el jefe de planta o persona encargada *semanalmente* para evidenciar cualquier novedad o avistamiento. Si se llega a avistar alguna plaga realizar diagnóstico y apoyo por parte del técnico o empresa externa de acuerdo a la programación interna.

Diligenciar el formato RG-003-001 (Control integral de avistamiento de plagas)

13.1 IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS.

Evaluación del grado de infestación, con base a ello realizar el procedimiento técnico pertinente a saber:

- **Línea ecológica.** Cajas porta cebo. Ubicadas en los ingresos de la empresa y en zonas donde la infraestructura es vulnerable y podría permitir el ingreso de roedores. Lámparas atrapada insectos con feromonas o luz ultravioleta.
- **Taponamientos físicos.** Instalaciones de mallas con angeos, rejillas, bandas de caucho en puertas, taponamiento en techos y demás según el área a tratar.
- **Tratamiento químico.** Utilizando cebos anticoagulantes de II generación. Cuando aplique. El tratamiento químico tiene bastantes limitaciones puesto que no es recomendable especialmente en áreas de preparación de alimentos y/o áreas de producción, en lugar de esto se emplea trampas a tractoras, gel estaciones de pegamento.
- **Línea ecológica.** Trampas de pegamento, lámparas atrapada insectos con feromonas o luz ultravioleta.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

13. SERVICIO PARA EL CONTROL DE ROEDORES:

Es un tratamiento químico y se utiliza cuando se han avistado plagas, en estos casos utilizamos:

- Cebadores con trampas de captura
- En las demás dependencias se ubica cebo rodenticida de acuerdo a las necesidades de control en las zonas externas de la infraestructura.
- Productos a utilizar (Dependiendo de la empresa externa, se debe solicitar ficha técnica del producto a usar)
- El tratamiento se realiza al finalizar el día de laboral para que no se interfiera para nada en las labores.

14. SERVICIO DE FUMIGACION CONTRA INSECTOS EN GENERAL

A.M Grupo Superior en búsqueda de mantener la inocuidad alimentaria ha diseñado todas las herramientas para tener un enfoque preventivo con respecto al control de plagas con el fin de mitigar su ingreso y proliferación lo que podría generar afectación alguna de las etapas de la cadena productiva. Es por esto que de manera eventual se contratara una empresa que realizara un control correspondiente al manejo de plagas, el cual tendrá como efecto realizar una

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

fumigación preventiva, se sugiere que sea de forma anual, pero está frecuencia puede variar de acuerdo a los resultados entregados por el programa puede ser mayor o en menor tiempo. Cuando sea necesario una fumigación se documentará en el DI-PP3-01 (Cronograma de actividades control de plagas).

Al contratar la empresa se buscará servicios u opciones como:

- Servicio por el sistema de cebado con banda pegante.
- Los productos a utilizar para el servicio por aspersión, son piretroides de baja categoría toxicología para el ser humano y animales domésticos.
- Actúan por ingestión y contacto caracterizándose por presentar un efecto inicial rápido y una residualidad prolongada.
- El insecticida se aplica al finalizar el día de trabajo para que no interfiera ningún proceso o en un día que no se labore.
- No causa ninguna molestia o irritación.

15. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE PALOMA URBANA

Es necesario realizar inspecciones oculares de toda la plata y de esta manera poder identificar infestación (excrementos, marcas, plumas), además de conocer cuáles son los posibles controles o metodologías para el control de la paloma urbana, a continuación, se describen algunos puntos para el control preventivo:

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

16. 1 INSPECCIÓN OCULAR DEL ÁREA A TRATAR.

Revisión por el jefe de planta o persona encargada *semanalmente* para evidenciar cualquier novedad o avistamiento. Inspección de lugares por donde pueda ingresar, techos, puertas, ventanas etc. Si se llega a avistar alguna plaga realizar diagnóstico y apoyo por parte del técnico o empresa externa de acuerdo a la programación interna.

Diligenciar el formato RG-003-001 (Control integral de avistamiento de plagas)

16. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

La frecuencia de las actividades para la empresa, está definida en el DI-PP3-01 (Cronograma de actividades control de plagas). La empresa define control de preventivo cada tres mes, pero este está sujeto a cambios según las necesidades identificadas.

17. VERIFICACIÓN

Se realiza control para instalaciones, equipos, utensilios, entre otros, con el fin de impedir el anidamiento y presencia de plagas.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

Se realiza monitoreo constante a los controles mencionados anteriormente, además de tener en cuenta los documentos internos establecidos en este programa:

- DI-PP3-01 cronograma de actividades control de plagas

Para la verificación de este programa se debe diligenciar los siguientes Formatos:

- Diligenciar el formato RG-003-001 (Control integral de avistamiento de plagas)
- Diligenciar el formato RG-003-02 (Formato de diagnóstico instalaciones)

18. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

DECRETO 1843/91

19. HISTORIAL DE MODIFICACIONES

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO	RESPONSABLE
Septiembre 2020	01	Versión inicial	Ing. Natalia Blandón
Agosto 2021	02	Cambios de programa	Ing. Jenifer López

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M. Grupo Superior

PROGRAMA DE AGUA POTABLE



"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. ALCANCE 4
4. RESPONSABLES 4
5. DEFINICIONES 5
6. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES LAVADO DE TANQUES 8
7. ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE. 9
8. DISTRIBUCIÓN A TRAVÉS DE TUBERIAS 10
9. USOS DEL AGUA 10
10. FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA Y LAVADO DE TANQUES DE AGUA. 11
11. FRECUENCIA EN LA MEDICIÓN DE PARAMETROS DE CLORO LIBRE y pH DEL AGUA. 12
12. ACCIÓN CORRECTIVA ANTE LA MEDICIÓN DE LOS PARAMTEROS DE CLORO Y pH DEL AGUA. 13
13. CONTROL DE LABORATORIO 13
14. VERIFICACIÓN 14
15. DOCUMENTOS DE REFERENCIA. 15
16. HISTORIAL DE MODIFICACIONES 16

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

1. INTRODUCCIÓN

Este programa prerrequisito está diseñado para asegurar la inocuidad del agua que interviene en los procesos productivos en la empresa A.M Grupo Superior s.a.s, la cual cuenta con una cubierta de abastecimiento de la red pública de agua potable Agua, Alcantarillado y Aseo de Bogotá D.C.

El agua dentro de la planta, se convierte en un recurso primordial para llevar a cabo diferentes procesos, motivo por el cual se debe garantizar la calidad de agua, pues no solo interviene en algunas etapas del proceso, sino que también se utiliza en los procesos de limpieza y desinfección, lo cuales deben ser realizados con agua potable apta para el consumo humano.

2. OBJETIVO

- Asegurar la calidad e inocuidad del agua que se recibe de la empresa de acueducto de Bogotá D.C

- Cumplir con los requisitos establecidos en real decreto 140/2003, el decreto 1575/07, NTC 813 y la Resolución 2115/07 del Ministerio de la Protección Social, para ser usada en los procesos de la planta.

- Disminuir el riesgo de contaminación en la limpieza y desinfección y en los procesos que se lleven a cabo.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

3. ALCANCE

Garantizar el abastecimiento de agua potable para el uso de producción o cualquier proceso que sea necesario realizar, además de las actividades de limpieza, desinfección de equipos, utensilios, instalaciones, ambientes y operarios.

4. RESPONSABLES

Jefe de la planta: Cumplimiento de lo descrito en el programa de agua.
Jefe de calidad: Cumplimiento de lo descrito en el programa de agua.
Auxiliar de calidad: Cumplimiento de lo descrito en el programa de agua.

Laboratorio Contratado: Realiza y suministra los resultados de los análisis fisicoquímicos y microbiológicos del agua.

Área de producción: Realiza el lavado de los tanques de agua.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

5. DEFINICIONES

AGUA POTABLE. Aquella apta para consumo humano y que cumple con los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos establecidos en la norma.

ALUMINIO. Metal de color y brillo similares a los de la plata, ligero, maleable y buen conductor del calor y de la electricidad.

ANÁLISIS BÁSICOS. Es el procedimiento que se efectúa para determinar el color aparente, pH, cloro residual libre o residual de desinfectante usado, coliformes totales y *Escherichia coli.*

ANÁLISIS COMPLEMENTARIOS. Es el procedimiento que se efectúa para las determinaciones físicas, químicas y microbiológicas no contempladas en el análisis básico, que se enuncian en la presente Resolución y todas aquellas que se identifiquen en el mapa de riesgo.

ANÁLISIS FÍSICO Y QUÍMICO DEL AGUA. Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DEL AGUA. Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

CARACTERÍSTICA: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

CLORACIÓN. Operación donde se adiciona hipoclorito de sodio, de una manera controlada; al agua filtrada que ingresa a la planta

CLORO RESIDUAL LIBRE. Es aquella porción que queda en el agua después de un período de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como hipoclorito.

COLIFORMES. Las bacterias Coliformes, un grupo de bacterias estrechamente relacionadas al suelo (siembra), el agua y el tracto intestinal de los animales, se han utilizado como indicadores de condiciones insalubres en la producción de alimentos y bebidas durante más de un siglo. Hoy en día, el recuento de Coliformes es un indicador higiénico frecuente en varias industrias de alimentos y bebidas.

El término Coliforme no tiene un estado taxonómico, pero los Coliformes se caracterizan por ser barras anaerobias gramnegativas que no forman esporas, definidas por su capacidad para fermentar la lactosa para producir ácido y / o dióxido de carbono gaseoso. Ejemplos de géneros considerados como coliformes incluyen: Citrobacter, Enterobacter, Escherichia y Klebsiella.

La Coliforme más conocida, Escherichia coli (E. coli), es un residente común de los intestinos de los animales de sangre caliente, pero también se puede encontrar en el entorno natural y transmitirse a las instalaciones de fabricación de alimentos, así como a fuentes de agua potable. La mayoría de E. coli es inofensiva, pero algunas cepas pueden causar intoxicación alimentaria grave y enfermedades.

En lugar de buscar una especie específica, la prueba de Coliformes ofrece una visión más amplia de los organismos en los ingredientes, los productos terminados y el entorno de producción en general. De esta manera, los coliformes sirven como "organismos indicadores", y las pruebas de su presencia en general en lugar de un género o especie individual pueden significar que existen condiciones

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

antihigiénicas que pueden albergar organismos patógenos. Si un área de muestra está bajo control, el número de estos organismos indicadores estaría contenido en cantidades relativamente pequeñas.

En particular, algunos Coliformes se han referido históricamente como Coliformes fecales, pero desde entonces la investigación ha demostrado que la terminología más apropiada y actual es la de los Coliformes termotolerantes debido a su tendencia a crecer y fermentar la lactosa a una temperatura elevada. Mientras que las pruebas de Coliformes termotolerantes se utilizaron una vez para estimar el número de E. coli en una muestra, algunas E. coli patógenas (especialmente E. coli O157: H7) no crecen bien a estas temperaturas elevadas, por lo que la práctica no tiene más que detenido.

CONCEPTO SANITARIO. Es el resultado de evaluar la calidad del agua para consumo humano con base en las visitas de inspección sanitaria y análisis de los criterios y normas de las características del agua. Este puede ser favorable, con requerimiento o desfavorable.

DOSIFICACIÓN. División o graduación de algo en dosis.

MUESTRA. Parte que se extrae de un conjunto por métodos que permite considerarla representativas del mismo, con el fin de analizarla o examinarla.

PH. Índice que expresa el grado de acidez o alcalinidad de una sustancia

PLANTA DE TRATAMIENTO. Conjunto de obras, equipos y materiales necesarios para efectuar los procesos que permitan cumplir con las normas de calidad del agua potable.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

POTABILIZACIÓN. Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta al consumo humano.

RIESGO. Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud.

TANQUE. Recipiente de gran tamaño, normalmente cerrado, destinado a contener líquidos o gases.

6. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES LAVADO DE TANQUES

Para seleccionar el proveedor se debe revisar en la propuesta de servicio los siguientes requisitos:

- Constancia de la secretaria de salud, donde certifique el cumplimiento de los requisitos mínimos en la legislación sanitaria, para la actividad aplicador de plaguicidas.
- Fichas técnicas de los productos a utilizar.
- Rápida respuesta ante cualquier eventualidad o inquietud.
- Servicios de valor agregado (si aplica)

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

7. ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.

El agua llega a la empresa, a través de una entrada contador de agua desde el acueducto a un tanque. El almacenamiento del agua se realiza en (3) tanques, que tienen la capacidad suficiente de 3000 litros la cual retorna por día 3 veces, los tanques tienen un volumen de 1000 litros cada uno.

En la planta se utiliza timbos de descongelación la cual tiene una capacidad de agua:

- Timbo # 1 capacidad de 500 litros de agua
- Timbo # 2 capacidad de 500 litros de agua
- Timbo # 3 capacidad de 500 litros de agua
- Timbo # 4 capacidad de 500 litros de agua
- Timbo # 5 capacidad de 250 litros de agua
- Timbo # 6 capacidad de 250 litros de agua
- Timbo # 7 capacidad de 125 litros de agua
- Timbo # 8 capacidad de 125 litros de agua
- Timbo # 9 capacidad de 125 litros de agua
- Timbo # 10 capacidad de 125 litros de agua
- Timbo # 11 capacidad de 125 litros de agua

Son de material lavable, todos los tanques están debidamente protegidos para evitar que caiga polvo u otras impurezas que puedan contaminar el agua, cada cuatro (4) meses se realiza el lavado y desinfección del mismo, el lavado de tanques es ejecutado por una empresa externa o por un operario capacitada para este procedimiento, de esta manera se controla y garantiza la calidad del agua.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

La limpieza y desinfección del lavado de los tanques de agua se describe en el documento interno DI-PP5-01 (Proceso operativo estandarizado de limpieza y desinfección de tanques de agua) y se registra en el formato RG-005-001 (Control del lavado de tanques).

8. DISTRIBUCIÓN A TRAVÉS DE TUBERIAS

El objetivo es garantizar que las tuberías por donde se desplaza el agua potable se encuentran en buen estado para no afectar la calidad e inocuidad, de tal manera que la revisión ocular se debe realizar a la tubería externa, interna y aérea, con el fin de descartar cualquier problema.

9. USOS DEL AGUA

La utilización del agua potable dentro de las instalaciones está concentrada principalmente en los siguientes procesos:

PROCESO PRODUCTIVO. El agua como elemento fundamental del proceso productivo es el enjuague y descongelamiento

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y EQUIPOS. Los procesos de fabricación de alimentos requieren, niveles de limpieza e inocuidad, tales que se debe llevar un estricto control de áreas y equipos. El agua es utilizada como un medio de limpieza de los utensilios, los equipos y las áreas que intervienen en la fabricación de productos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS. Es necesario aclarar que los vehículos son lavados en un establecimiento para ese fin, pero se puede presentar la necesidad de hacer un lavado y limpieza de los vehículos por motivo de derrame de producto u otra circunstancia.

SERVICIOS SANITARIOS. La planta cuenta con personal, que labora permanentemente en las instalaciones y hacen uso de los residuos sanitarios.

10. FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA Y LAVADO DE TANQUES DE AGUA.

Se realiza la limpieza y desinfección del lavado de los tanques de agua cada cuatro (4) meses o cuando se requiere de acuerdo a la inspección, el cronograma se estable en el documento interno DI-PP5-02 (Cronograma de limpieza y desinfección del lavado de tanques de agua).

La medición de los parámetros de calidad de agua se realiza de acuerdo lo establecido en la resolución 2115/2015 donde indica que el cloro residual libre debe encontrarse comprendido en 0,3 a 2,0 mg/L y en pH o potencial de hidrogeno debe encontrarse en 6,5 a 7. La medición de estos parámetros es fácil y rápido.

La determinación del contenido de cloro puede realizarse fácilmente mediante el método DE COLORIMETRIA HANNA la cual se desarrolla por medio de tiras pruebas permitidas para el monitoreo para la verificación del cloro libre del agua

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

para producir un color azul. La intensidad del color aumenta con la cantidad de cloro libre. La concentración de cloro libre depende en gran medida del pH.

Adicionalmente se realiza una prueba sensorial describiendo si el sabor de es aceptable o no aceptable.

En el documento interno DI-PP5-03 (Procedimiento para la toma de cloro libre y Ph), se describen el procedimiento para llevar a cabo esta actividad.

Se registra en el formato RG-005-002 (Control de cloro libre y pH).

11. FRECUENCIA EN LA MEDICIÓN DE PARAMETROS DE CLORO LIBRE y pH DEL AGUA.

Se establece que la frecuencia para la toma de los parámetros de agua descritos en el numeral 10, del presente documento se debe realizar dos veces al dia cuando A.M Grupo superior genere algún proceso productivo.

Se debe tener en cuenta que la toma del agua se puede hacer de los diferentes grifos que se encuentran en la plata, para poder que sea un muestreo aleatorio y de esta manera identificar si se presente alguna anomalía en un punto en específico. Se debe registrar en el formato RG-005-002 (Control de cloro libre y pH).

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

12. ACCIÓN CORRECTIVA ANTE LA MEDICIÓN DE LOS PARAMETROS DE CLORO Y PH DEL AGUA.

Al momento de realizar la toma de agua se pueden encontrar las siguientes variables:

Si se encuentra el cloro por debajo de 0,3 mg/L adicionaremos hipoclorito de sodio líquido a 200 ppm para mantener la residualidad de cloro en el agua y repetir medición.
Se sugiere utilizar agente desinfectante el caso de hipoclorito de sodio industrial en 200 ppm en concentraciones de 5.25 %, 13,5% o 15 % esto para los tres tanques.

Si se encuentra el cloro por encima de 2,0 mg/L adicionar 1000 L de agua y repetir medición hasta que se encuentre dentro del límite de control o dejar correr el agua hasta que baje el cloro.

En el caso de pH se encuentre por encima o por debajo de las especificaciones dadas se debe adicionar sulfato de aluminio, hipocloritos o cal viva de acuerdo a las especificaciones dadas por la resolución 2314 de 1986.

13. CONTROL DE LABORATORIO

De acuerdo al decreto 1575 del 2007 y la resolución 2115 del 2007, los parámetros que debe cumplir el agua para declararse como potable se en cuenta en la **tabla N°1.** Parámetros para el agua potable.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

Tabla N°1. Parámetros para el agua potable.

Característica	Límite Establecido
Coliformes Totales	Ausencia en 100 cm^3
E. Coli	Ausencia en 100 cm^3
Recuento de Mesófilos aerobios	Máx. 100 UFC en 100 cm^3
pH	6.5 a 9
Cloro residual libre	0.3 a 2,0 mg / L

Fuente: Decreto 1575 del 2007 y la resolución 2115 del 2007

El análisis microbiológico y fisicoquímico es realizado por un laboratorio externo como lo indica el PP 09 Plan de muestreo, según la frecuencia establecida en dicho programa.

14. VERIFICACIÓN

Se realiza control en lavado de tanques de acuerdo a las frecuencias ya establecidas o de acuerdo a alguna eventualidad presentada, además de control diario de pH y cloro libre.

Se realiza monitoreo constante a los controles mencionados anteriormente, además de tener en cuenta los documentos internos establecidos en este programa:

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

- DI-PP5-01 proceso operativo estandarizado de limpieza y desinfección de tanques de agua
- DI-PP5-02 cronograma de limpieza y desinfección del lavado de tanques de agua
- DI-PP5-03 procedimiento para la toma de cloro libre y ph

Para la verificación de este programa se debe diligenciar los siguientes Formatos:

- Diligenciar el formato RG-005-001 (Control del lavado de tanques)
- Diligenciar el formato RG-005-002 (control de cloro libre y Ph para el agua potable)

15. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

Decreto 60/02

Decreto 1575/07

Resolución 2115/07

Real decreto 140/2003,

NTC 813

Resolución 2314 de 1986.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

16. HISTORIAL DE MODIFICACIONES

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO	RESPONSABLE
Septiembre 2020	01	Versión inicial	Ing. Natalia Blandón
Agosto 2021	02	Modificación de programa	Ing. Jenifer López

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior S.A.S.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN



"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

INDICE

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 4
3. ALCANCE 4
4. RESPONSABLES 5
5. DEFINICIONES 5
6. METODOLOGÍA 6
7. DURACIÓN 7
8. DOCENTES 7
9. CONTENIDO O TEMAS A TRATAR. 8
10. MATERIALES A UTILIZAR 9
11. ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR 9
12. PRACTICAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 10
13. LAVADO DE MANOS. 11
14. CUIDADO CON EL ALIMENTO 12
15. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN 12
16. ACCIONES CORRECTIVAS. 13
17. VERIFICACIÓN 13
18. DOCUMENTOS DE REFERENCIA Y CRONOGRAMA DE CAPACITACION 14
19. HISTORIAL DE MODIFICACIÓNES 14

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

1. INTRODUCCION

Este programa va dirigido para todas las personas que tienen contacto con el alimento en forma directa o indirecta a través de todas las operaciones de fabricación almacenamiento y distribución realizadas por A.M Grupo Superior S.A.S, es esencial para prevenir peligros de contaminación que afectan la inocuidad de los mismos, como también está diseñado para educar al personal manipulador sobre la importancia que tiene la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Además de orientar al manipulador en las acciones específicas del procedimiento, así como del uso adecuado de los equipos y las instalaciones en general, por medio de prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

Por lo que este programa de capacitación es una actividad planificada y permanente, con el propósito de promover las buenas practicas de manufactura en la industria de alimentos y la capacitación en cada una de las actividades productivas llevadas a cambio en A.M Grupo Superior S.A.S.

El presente programa de capacitación es un instrumento importante que contiene las metodologías y estrategias de capacitación, donde se espera tener manipuladores de alimentos sensibilizados dispuestos a aportar con responsabilidad en la calidad, con el fin de prevenir devoluciones, no conformidades y enfermedades trasmitidas por alimentos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

2. OBJETIVO

- Dar a conocer al personal manipulador de la empresa A.M Grupo Superior S.A.S, las instrucciones de buena higiene y manipulación de alimentos que aseguren la inocuidad de los alimentos, para evitar la contaminación en la manipulación, procesamiento, almacenamiento y empaque de los productos como salmón, mixturas, pescados y mariscos.

- Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos mediantes charlas y actividades donde se puedan dar a conocer conceptos claros de las buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado.

3. ALCANCE

Diseño de un programa de capacitación para todos los manipuladores de alimentos que intervengan en cualquier etapa productiva en la empresa A.M Grupo Superior, cuyo plan de capacitación estaré enfocado en las buenas prácticas de manufactura y algunos temas de interés general que deben manejar los manipuladores de los alimentos involucrados directamente e indirectamente en los procesos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

4. RESPONSABLES

Jefe de calidad: Encargado de cumplir el programa y ejercer las capacitaciones dependiendo el cronograma.

Auxiliar de calidad: Ejercer las capacitaciones dependiendo el cronograma.

La persona responsable es el jefe de planta o la persona con los conocimientos y aptitudes para capacitar el personal y hacer cumplir lo estipulado por este manual.

5. DEFINICIONES

CAPACITACIÓN. Se considera como un proceso a corto plazo, en que se utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado, que comprende un conjunto de acciones educativas y administrativas orientadas al cambio y mejoramiento de conocimientos, habilidades y actitudes del personal , a fin de propiciar mejores niveles de desempeño compatible con las exigencias del puesto que desempeña, y por lo tanto posibilita su desarrollo personal, así como la eficacia, eficiencia y efectividad empresarial a la cual sirve.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son el conjunto de criterios, guías y normas que conducen a unas prácticas o manera de actuar que permitan la elaboración y producción de alimentos de inocuidad comprobada y de la calidad y desempeño que cumplan con las expectativas de los clientes y consumidores. Involucran tanto al personal manipulador como a las instalaciones donde se llevan

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

a cabo los procesos productivos, los equipos y utensilios empleados y la forma como estas actividades han de llevarse a cabo.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria

ALIMENTOS CONTAMINADOS. Contienen gérmenes patógenos o sustancias químicas capaces de provocar enfermedad o infección. Estos gérmenes o sustancias patógenas no estaban inicialmente ni se forman con el tiempo sino que se deben a la manipulación de los alimentos, envoltorio.

METODOLOGÍA. Explicación donde se exponen la importancia de las prácticas higiénicas para el manipulador de alimentos:

ORGANIZACIÓN. Reunión Preliminar para acordar los detalles de la capacitación, conocer necesidades específicas como los horarios, tiempo de capacitación y demás aspectos requeridos para llevar acabo la capacitación.

PROGRAMACIÓN. Para que la capacitación sea continúa y permanente se deberá realizar un cronograma de capacitación para todo el personal.

PERSONAL NUEVO. Se deberá dar siempre una capacitación al personal que ingresa a la empresa para que conozca de prácticas higiénicas, además de conocer todos los temas con respecto a la empresa.

6. METODOLOGÍA

Se deberá tener en cuenta la siguiente metodología al momento de realizar la capacitación, con el fin de que los manipuladores de alimentos o el personal a

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

capacitar el tema a tratar sean claro y sencillo a la hora de extender sus conocimientos.

- Presentación de los capacitadores
- Exposiciones teóricas
- Espacio para aclaración de las dudas
- Entrega de material con normas higiénicas
- Examen escrito de lo visto en las capacitaciones

Se debe diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal)

7. DURACIÓN

El programa de capacitación es continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de la contratación y toda la permanencia en la empresa, se apartará un tiempo de al menos una hora al mes para la capacitación del personal con el fin de que pueda ser constante.

Se debe diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal)

8. DOCENTES

La capacitación estará bajo la responsabilidad de la A.M Grupo Superior por el personal idóneo para impartir esta función con la experiencia y formación específica en las áreas de higiene de alimentos o del tema a tratar.

Se debe diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal)

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

9. CONTENIDO O TEMAS A TRATAR.

A continuación, se presentan algunos temas para llevar a cabo la capacitación

- Abastecimiento de agua potable, la importancia para la salud y la industria alimentaria.
- Alimentos de mayor riesgo en salud pública.
- Conservación calidad productos pesqueros.
- Conservación de los alimentos.
- Disposición de residuos sólidos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA`S).
- Estado de salud.
- Hábitos higiénicos del manipulador.
- Inducción a las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos.
- La calidad y su importancia en la industria de alimentos.
- La legislación sanitaria en la industria de alimentos.
- Lavado de manos.
- Los alimentos y su importancia para la salud humana.
- Los vectores y plagas, la importancia en la salud y su control.
- Manejo y conservación de pescado frescos.
- Manejo y uso de productos de limpieza y desinfección.
- Materias primas e insumos.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

- Operaciones de fabricación.
- Practicas higiénicas y medidas de protección.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Saneamiento.

Como evidencia de que se realiza la capacitación se debe diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal)

10. MATERIALES A UTILIZAR

Lápiz, papel, marcadores, películas, carteleras, cartillas, elementos didácticos y/o recurso humano especializado en el tema a capacitar. Y todos los implementos que ayuden o brinden una mejor opción para el aprendizaje.

11. ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR

Debe controlarse el estado de salud y aparición de posibles enfermedades contagiosas entre manipuladores. Las personas que estén en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos previo al inicio de labores, periódicamente y cada vez que se considere necesario, mínimo una vez al año.

Ninguna persona que sufra una herida puede manipular alimentos o superficies en contacto con los alimentos igualmente si padece una enfermedad en las vías respiratorias o del estómago, si se tiene infecciones en la piel, diarreas, uñeros, lo recomendado es evitar en ese tiempo la manipulación de alimentos por alta

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

probabilidad de contaminarlos por gérmenes. Si es inevitable trabajar mientras se sufre una enfermedad respiratoria, es necesario que el manipulador extreme sus cuidados para evitar hábitos como toser, estornudar o hablar sobre los alimentos. Así mismo si el manipulador debe permanecer necesariamente preparando alimentos cuando tiene heridas en las manos deberá cubrirlas con una banda protectora y guantes que deben ser cambiados frecuentemente.

12. PRACTICAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todo personal que manipule alimentos debe mantener la higiene personal dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador por eso es necesario:

- Ducharse antes de irse a trabajar.
- Mantener las uñas cortas y sin pintar.
- Lavarse los dientes después de comer.
- No fumar cuando manipula alimentos.
- No usar anillos, pulseras, cadenas o aretes.
- No estornudar ni toser encima de los alimentos.
- Usar uniforme completo.
- Mantener siempre limpio el uniforme.
- Cambiar a diario el uniforme.
- No llevar objetos en los bolsillos de las batas.
- Llevar calzado adecuado.
- Usar tapabocas cuando sea necesario.
- Permanecer callado cuando se manipula alimentos.
- Mantener limpias las aéreas de trabajo.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

- Limpiar inmediatamente lo que se derrame, pues estos atraen insectos y roedores.
- Lavar y desinfectar los equipos antes y después de su uso.
- Utilizar agua potable.
- Usar jabón desinfectante.
- lavarse muy bien las manos antes y después de manipular alimentos, después de comer, beber, fumar, tocarse la nariz, estornudar, toser, manejar dinero, limpiar aéreas de trabajo, peinarse, llevarse las manos a cualquier parte del cuerpo, secarse el sudor, recoger objetos caídos del suelo.
- Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo.
- Frotar las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos.
- Lo ideal es poder secar las manos con la toalla de papel. Los secadores de aire demoran en secar las manos, requieren más de un ciclo para lograrlo y casi siempre el manipulador termina de secarlas con la ropa. Pero en el caso que no se dispone de secadores se debe tener toallas de papel.
- Desinfectar las manos en una solución apropiada de ser necesario. Puede utilizarse alcohol también para este propósito.

13. LAVADO DE MANOS.

¿CUÁNDO?

Al ingresar al sector de trabajo.

Después de utilizar los servicios sanitarios.

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Antes y después del almuerzo.

Al salir y retornar por cualquier actividad del área de Proceso.

Cuando sin esperarlo las manos se ensucian.

Después de tocar los elementos ajenos al trabajo que está realizando.

¿COMO?

Con agua caliente y jabón.

Usando cepillo para uñas.

Secándose con toallas papel desechable

14. CUIDADO CON EL ALIMENTO

¿COMO?

Almacene en lugares separados al producto y la Materia prima.

Evite circular desde un sector sucio a un sector Limpio.

Evite salir fuera del área de procesos con el delantal, peto, uniforme, guantes y botas plásticas.

15. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN

El área de calidad diseña la programación anual de capacitación con el fin de abarcar las temáticas que se deban dar a conocer a todos los manipuladores o

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

empleados de la empresa A.M Grupo Superior. la cual se describen en DI-PP6-01 (Cronograma de capacitación)

16. ACCIONES CORRECTIVAS.

Las acciones correctivas se deberán tomar en el caso de que no se haya cumplido el cronograma propuesto, de manera que generé un documento que justifique porque no se realizó y para qué día o mes se mueve la capacitación.

En el caso de encontrar hallazgos que a meriten algún tipo de capacitación o cuando el jefe o la empresa considere necesario una capacitación se debe diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal)

17. VERIFICACIÓN

Se realiza seguimiento diario a los manipuladores de alimentos que conozcan y apliquen las BPM en cada uno de los procesos en la empresa A.M Grupo Superior, las verificaciones se hace por medio de la persona encargado de área de aseguramiento de la calidad o jefe de la planta como se registra en el formato RG-002-001 (Control diario de BPM del personal)

Para la verificación de este programa se debe diligenciar los siguientes Formatos:

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Diligenciar el formato RG-006-01 (Control de capacitación en personal).

Se realiza monitoreo constante a los controles mencionados anteriormente, además de tener en cuenta los documentos internos establecidos en este programa:

RG-006-001 CONTROL DE CAPACITACIÓN EN PERSONAL

18. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

RESOLUCION 2674 Del 2013

19. HISTORIAL DE MODIFICACIÓNES

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO DEL CAMBIO	RESPONSABLE
Septiembre 2020	01	Versión inicial	Ing. Natalia Blandón
Agosto 2021	02	Modificación	Ing. Jenifer López

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de A.M Grupo Superior S.A.S Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes al establecido por A.M Grupo Superior

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1033739633

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

ESPECIALIZACIÓN TECNOLÓGICA EN

SUPERVISION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Bogotá, a los veintinueve (29) días del mes de marzo de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por
FABIO HERNANDEZ RODRIGUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia
FABIO HERNANDEZ RODRIGUEZ
Subdirector de Centro CENTRO DE GESTION INDUSTRIAL
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

54153462 - 29/03/2019
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://lmd.fondos.sena.edu.co, bajo el número 921100140357SGC1033739633C.

Teniendo en cuenta que

Julian David Giraldo Mu

Cédula de Ciudadanía No. 1.033.739.633 de Bogotá D.

Cumplió satisfactoriamente los requisitos académicos exi
Por la Institución, de conformidad con normas legal
y reglamentarias vigentes, le otorga el título de

Ingeniero de Alimentos

Se firma en Bogotá D.C. al día 15 de Noviembre de 2021

Rector (a)

Secretario (a)

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento de la Ley 119 de 1994 y en atención a que

JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1.033.739.633

Cursó y aprobó el programa de Formación Profesional Integral y cumplió con las condiciones requeridas por la entidad, le confiere el

Título de

TECNÓLOGO EN

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior, se firma el presente Título en Bogotá, a los seis (6) días del mes de octubre de dos mil diecisiete (2017)

Firmado Digitalmente por
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia
CARLOS ALBERTO BARON SERRANO
Subdirector (E) CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

31245098 - 06/10/2017
No y FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://lmd.fondos.sena.edu.co, bajo el número 9481609102395 4CC1033739633C.

UNAD
Universidad Nacional Abierta y a Distancia

Ministerio de Educación Nacional

ACTA DE GRADO Nº: 43975

En ceremonia realizada el día 15 de Noviembre de 2021 en la ciudad de Bogotá y presidida por la Doctora Claudia Teresa Vargas Gálan, Directora del CENTRO JOSE ACEVEDO Y GÓMEZ, previa delegación de la Rectoría, una vez tomando el juramento reglamentario, confirió el titulo de:

INGENIERO DE ALIMENTOS

Código SNIES: 1689

A:

Julian David Giraldo Muñoz

Identificado con la Cédula de Ciudadania No. 1033739633 de Bogotá D.C., quien cumplió satisfactoriamente con los requisitos exigidos en los Reglamentos y Normas Legales.

Se le otorga el diploma que lo acredita como tal.

En fe de lo anterior se firma la presente Acta de Grado, en Bogotá D.C., a los 15 días de mes de Noviembre de 2021.

Anotado en el libro de actas No. 12
Registro de Diploma 629892, Libro 16, Folio 26

Decano

Secretario (a) General

Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner

NOTARIA DIECISIETE DE SANTAFE DE BOGOTÁ

ANTE EL NOTARIO DIECISIETE DE SANTAFE DE BOGOTÁ

compareció _____

quien se identificó con C.C. No. _____

Expedida en _____ DECLARO que la firma y huella dactilar que aparecen en el presente documento son suyas y que es cierto el contenido del mismo

El Declarante

Santafé de Bogotá, D. C.

08 MAR 2022

FERNANDO LOBO
NOTARIO

NOTARIA DIECISIETE DE SANTAFE DE BOGOTÁ

ANTE EL NOTARIO DIECISIETE DE SANTAFE DE BOGOTÁ

compareció _____

quien se identificó con C.C. No. _____

Expedida en _____ DECLARO que la firma y huella dactilar que aparecen en el presente documento son suyas y que es cierto el contenido del mismo

El Declarante

Santafé de Bogotá, D. C.

08 MAR 2022

FERNANDO LOBO
NOTARIO

CAPACITACIONES
PERSONAL NUEVO
INICIO DE
LABORES

Nº TRAINING 6261

Certificado de Formación

Grupo Elite Organizacional

Certifica que:

JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ

C.C. 1.033.739.633

Asistió y aprobó el curso de Formación como

Fundamentos en HACCP-BPM

Con una Intensidad de 16 Horas

Realizado el 3 y 4 de julio de 2019

Edward Nuñez

Tutor: Edwar Nuñez Perez

Auditor Líder

Se expide y se Firma el 4 de julio de 2019

Bogota,D.C.,Colombia

Grupo Elite Organizacional Ltda

Nº GEC687541

CERTIFICATE OF SUCCESSFUL COMPLETION

THIS CERTIFIES THAT

JULIAN DAVID GIRALDO MUÑOZ

I.D. 1.033.739.633

Has successfully completed an internal Auditor training Course by passing the written examination and continuous assessment in:

HACCP-GMP

Food safety Management System

Edward Nuñez

Lead Auditor: Edward Orlando Núñez Pérez

Duration: 24 Hours

Course Date: July 3rd, 4th and 5th, 2019

Issued In: Bogota, D.C., Colombia

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Salmón Superior	A.M GRUPO SUPERIOR CONTROL DE CAPACITACIÓN EN PERSONAL		Código: RG-006-01 Página 1 de 1
	Elaborado por: Área de calidad	Aprobado por: Gerencia	Fecha aprobación: septiembre 2020	Versión: 02

Fecha	3-05-2024		
Tipo de capacitación	Interna X	Externa	
Nombre del capacitador	Mary luz duque		
Cargo/profesión	Jefe de planta		
Área / Entidad	Lider de rotulado y lider de proceso		
Hora de inicio	7:30	Hora Final	8:30
Tema	Etiquetado y rotulado. Trazabilidad		
Contenido	Etiqueta, Peso neto, Importadores Nombre producto etc		

ASISTENTES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Jean Carlos Cosco Curvido	Operario	
Jeniffer Miguel Mayano	Lider de despacho	
NELLY HERRERA MONTIEL	LIDER DE PROCESO	
Karina Quiroz Restrepo	Lider de calidad	
Sara michelle Rodriguez herrera	lider de rotulado	

FIRMA DEL CAPACITADOR

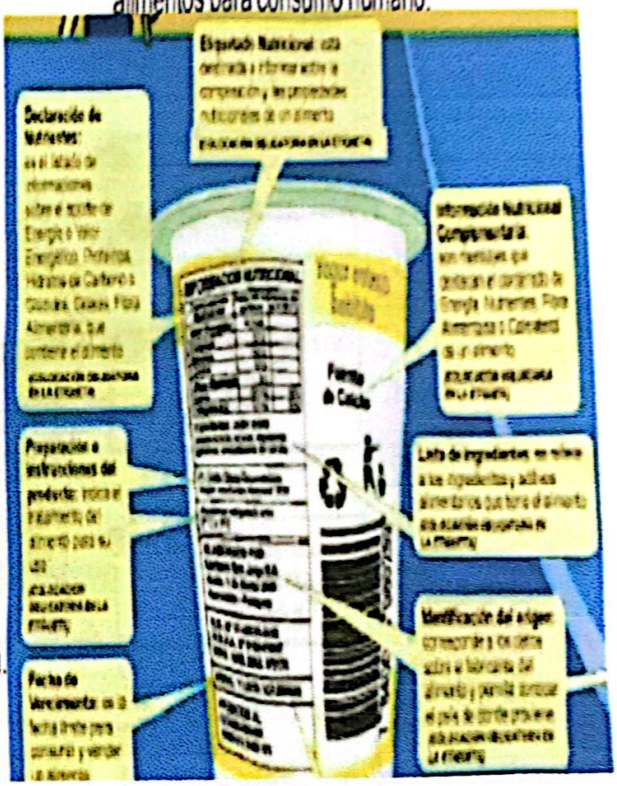
Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Resolución 5109 de 2005

Alcance: Todo producto de interés sanitario ,independientemente que se produzcan en Colombia o se importen, las materias primas para alimentos y los alimentos para consumo humano envasados o empacados, comercialización de bienes y servicios

Objeto de la norma:
Establecer el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.



contenido de la norma:

Título II contenido técnico:

capitulo I definiciones

Capitulo II rotulado o etiquetado de alimentos

artículo 4º. requisitos generales.
artículo 5º. información que debe contener el rotulado o etiquetado.
artículo 6º. presentación de la información en el rotulado o etiquetado.
artículo 7º. rotulado o etiquetado de alimentos fraccionados reempacados o reenvasados.
artículo 8º. rotulado facultativo
artículo 9º. rotulado de alimentos irradiados
artículo 10. rotulado o etiquetado de alimentos irradiados u obtenidos por medio de ciertas técnicas de modificación genética o ingeniería genética.
artículo 11. exenciones de los requisitos de rotulado de alimentos.

capitulo III rotulado o etiquetado de matérias primas de alimentos

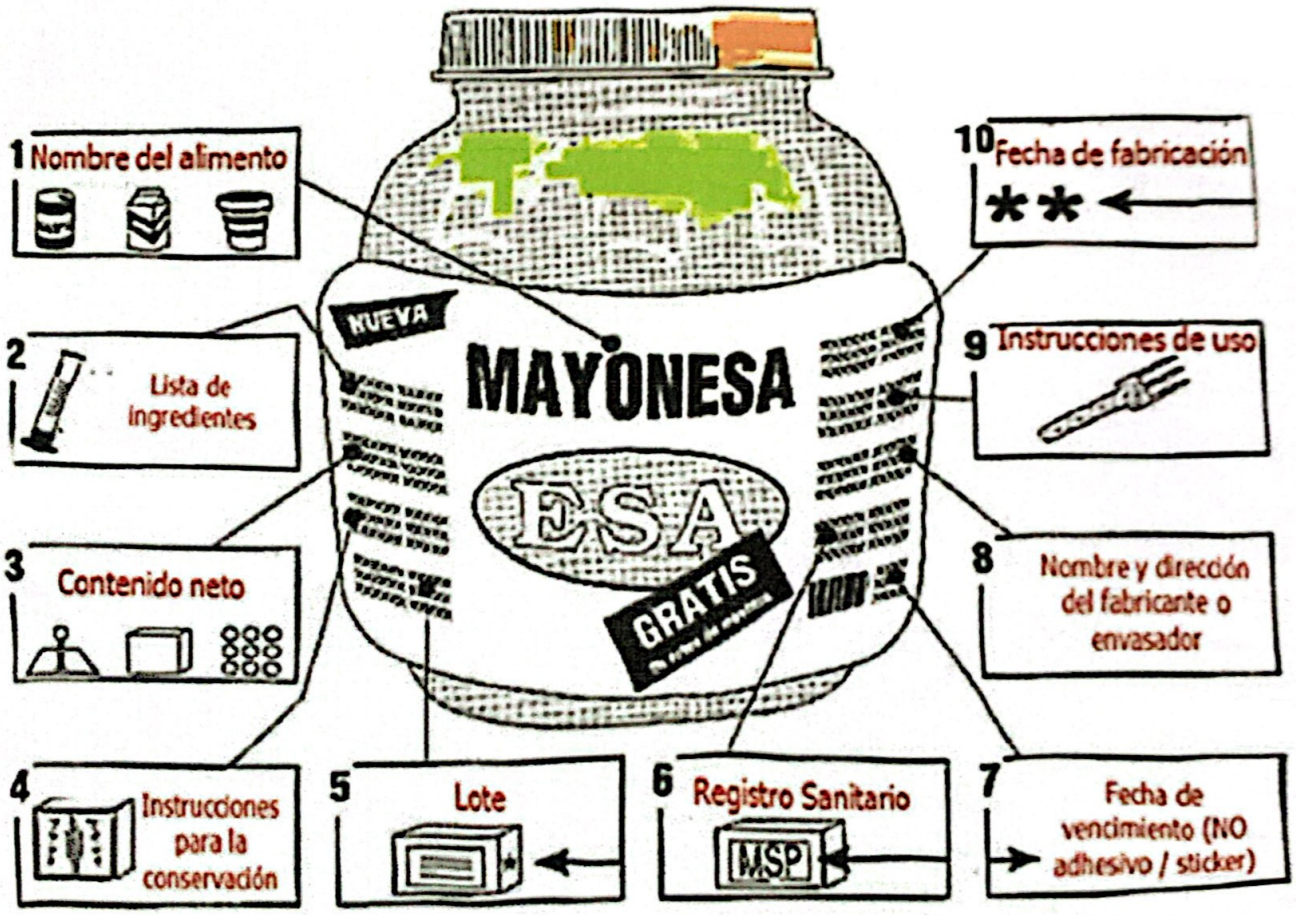
Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

2.3. ROTULADO DE ALIMENTOS:

El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada.

La etiqueta de un alimento debe contener la siguiente información:



Para mayor información acerca del rotulado puede consultar la resolución 5109 de 2005.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Salmón Superior	A.M GRUPO SUPERIOR CONTROL DE CAPACITACIÓN EN PERSONAL		Código: RG-006-01
			Página 1 de 1
	Elaborado por: Área de calidad	Aprobado por: Gerencia	Fecha aprobación: sseptiembre 2020	Versión: 02

Fecha	05-04-2024		
Tipo de capacitación	Interna	Externa	✓
Nombre del capacitador	GUSTAVO BELTRAN		
Cargo/profesión	ING. AMBIENTAL		
Área / Entidad	UNIDAD SANITARIA DE FUMIGACIONES		
Hora de inicio		Hora Final	
Tema	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		
Contenido			

ASISTENTES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
NOELIA HERRERA M.	LIDER DE PROCESO	
Miyarling Valero.	Limpieza	
NASLY RODRIGUEZ	OPERARIA	
Dilan Martinez	Operario	Dilan M.
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Sandra Peña	Operario	Sandra Peña

GUSTAVO BELTRAN

FIRMA DEL CAPACITADOR

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Escaneado con CamScanner

Plagas más comunes en la industria

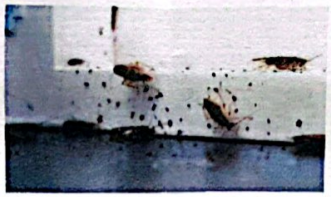
Roedores

Englobamos las ratas y los ratones en esta plaga y ellos, representan un gran problema sanitario por todas las enfermedades que pueden portar a través de su pelaje, su excremento u orina. A su vez, pueden provocar un problema económico, ya que por desgracia suelen morder los paquetes o envolturas de comida dejándolas en un estado inservible haciendo que se vuelva a comprar otro paquete. Para la eliminación de esta plaga, es necesario que se consulte con expertos en eliminación de plagas, ya que no se puede utilizar cualquier tipo de veneno porque pueden contaminar los alimentos.



Cucarachas

Este tipo de plaga tiene la tendencia a alimentarse de excrementos y basura de cualquier tipo, dando lugar a enfermedades causadas por materiales en descomposición del que se han alimentado previamente o por los microorganismos presentes en sus heces. Las cucarachas constituyen una de las plagas más desagradables por su rápida reproducción. Para prevenir la aparición de cucarachas, es necesario e importante evitar dejar restos de comida o basura y llevar a cabo una buena limpieza diaria en el lugar donde se tienen los alimentos



Insectos voladores

En este grupo nos encontramos con moscas, mosquitos y polillas que también representan un peligro sanitario para la industria alimentaria y su control es más complicado porque tienen mucha facilidad de desplazarse de un lugar a otro. La recomendación que es hace para combatir con este tipo de plagas es instalar mosquiteros en puertas y ventanas, poner dispositivos eléctricos con luz ultravioleta que los atraiga y sin olvidar la limpieza de estos aparatos. Y como consejo último, hacer controles de forma periódica para terminar por completo con esta plaga.



Hormigas

Al igual que los **roedores**, las **hormigas** son, aunque no parezca, portadoras de enfermedades como la Salmonella. El problema de las este **tipo de plagas** tiene mucho que ver con su diminuto tamaño, lo que les permite entrar por lugares inimaginables y pequeños. Para que no aparezcan o bien, no se propaguen, se debe evitar dejar restos de comida, mantener la limpieza en todas las zonas y lavar todos los utensilios después de utilizarlos.



Capacitación en control de plagas





Elaborado por:
Angie Natalia Naranjo Domínguez
Miguel Ángel Sánchez Romero

Powered by CamScanner

Que es una plaga?

Son todos los animales que perjudican e invaden lugares donde se desarrolla actividad humana, su presencia genera desagrado y molestias, llegando a dañar propiedades, procesos de producción , transmitir enfermedades, afectando la salud publica y bajar la reputación de un establecimiento.



Mantener estas plagas lejos de las planta de producción es un requisito fundamental para el triunfo de las empresas del sector alimenticio.

MEDIDAS PREVENTIVAS.

Observación periódica de señales, de presencia de animales indeseables, huellas o excremento de los mismos. Esta será la base en el sistemas de inspección de control de plagas.

Además se debe hacer una respectiva vigilancia, propiamente en la materia prima, que se usara en la cadena de producción







¡TENER UN PROTOCOLO DE SANEAMIENTO ES FUNDAMENTAL !

Mantener la higiene es trabajo de todos. Contando con un plan de saneamiento actualizado ya que las plantas de producción de alimento constantemente remodelan y cambia los equipos. Si ocurre una infestación es por alguna deficiencia en el saneamiento de las instalaciones, Procurar siempre eliminar todo rastro de alimento y así evitar el desarrollo de plagas.

ALMACENAMINETO DE RESIDUOS DE COMIDA Y EQUIPOS

Tener una buena disposición de residuos de producción es la mejor forma de evitar insectos y roedores, manteniendo el sitio de trabajo en orden y sin derrames va a mejorar el control de plagas.

CERRAR PUERTAS Y APERTURAS AL EXTERIOR



Eliminar grietas o canales que permitan el acceso de estos roedores o mosquitos. También contar con buen espacio entre los equipos y paredes para su correcta limpieza.



EXTERIORES DE LA PLANTA DE PRODUCION

El exterior inmediato de la planta puede ser el generador de plagas si tiene vegetación abundante, caños de aguas negras, arboles frutales.



Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner

QSM	REGISTRO DE CAPACITACION	THS-FMT-026 VERSION: 00 14/AGO/2018

CLIENTE INTERNO: ☐ CLIENTE EXTERNO: ☒, Am Superior.

FECHA: 2 febrero 2024. CIUDAD: Bogotá.

TEMA DE CAPACITACION: Productos QSM.

OBJETIVO: Capacitar al personal en uso seguro de producto QSM. Dosificación, modo de empleo, uso de EPPs.

EXPOSITOR: Mayerly Parra. FIRMA:

COORDINADOR: FIRMA:

DURACION: 1 hora

LISTADO DE PARTICIPANTES

No.	NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA	C.C
1	Miyarling Valero Solas	Limpieza		5128616.
2	NASLY RODRIGUEZ	OPERARIA		1116864237
3	Barbara Agro.	Operaria	BarbaraSA	26895.943
4	Sara Rodriguez Herrera	Operaria	Sara Rodriguez	1010065280
5	NELLY HERRERA montiel	OPERARIA	NELLY HERRERA	52467932816
6	Wendy Tatiana Cely Bermudez	Operaria		1026551351
7	Nanlca Duque f.	Jefe planta		52727410

OBSERVACIONES:

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

100%

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	NASLY RODRIGUEZ	Fecha:	02/02/24
Cargo:	OPERARIA	Empresa/punto	AM GRUPO SUPERIOR

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección.

	PRODUCTOS					
PROCEDIMIENTOS.	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava loza	Descarbonate para hornos	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, sartenes, platos Utensilios y mesones.		X				X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas	N/A					
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies.						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, neveras, equipos y ambientes.	X					
Blanqueamiento y desinfección de traperos, tablas corte , pisos y paredes.		X				
Desinfección de alimentos					X	

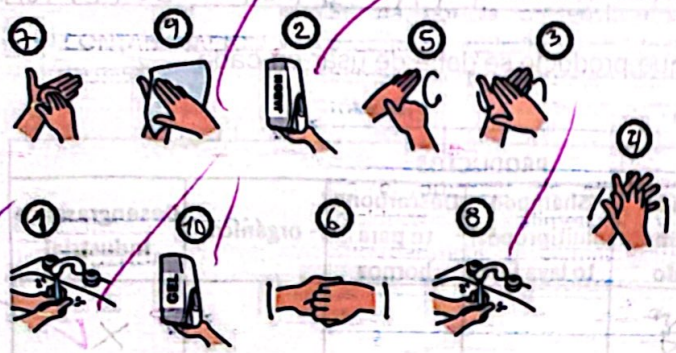
2 Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificación y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección.

	DOSIFICACIONES					Elementos de proteccion.		
PRODUCTOS	50 ml x litro agua	30 ml x litro agua	Puro o mitad agua /	5 ml x litro agua	10 a 30 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida				X		X		X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava loza						X		X
Descarbonate para hornos	N.A							
Orgánico				X		X		X
Desengrasante industrial	25 ml					X		X

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (X) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (X)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (X) (V)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

- Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.
- Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

X a. diario — c. 2 días

b. 3 días — d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

a. cada 3 días — X 3 a 4 veces al día

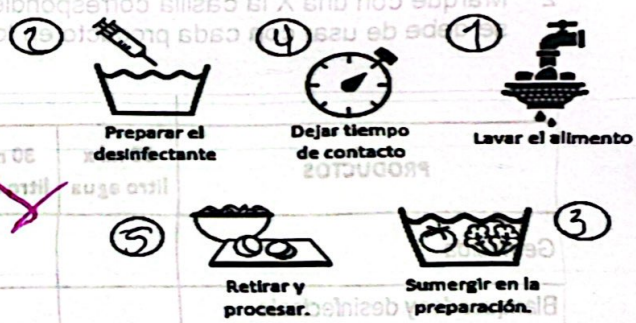
b. 1 vez al día — d. 2 veces al día

8. Relacione con una línea según el significa correspondiente.

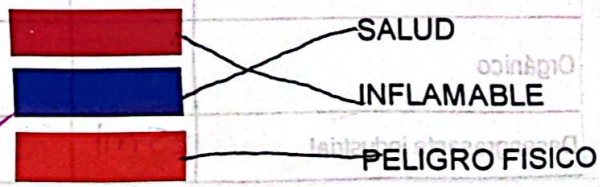
- CONTAMINACION QUIMICA
- CONTAMINACION CRUZADA
- LIMPIEZA
- DESINFECCION

- Se da por la presencia de productos químicos en los alimentos, que pueden ser tóxicos.
- Es el procesos de eliminar residuos de alimentos y suciedad, esta se elimina con detergentes y se arrastra con agua.
- Es la destrucción de los microorganismos por medio del empleo de químicos o calor.
- Cuando los microrganismos patógenos migran de un alimento a otro , o a través de superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente al procedimiento de limpieza y desinfección de alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada color de la identificación de riesgos.



Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

97%

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	ARANCELY HERRERA MONTIEL	Fecha:	02-02-24
Cargo:	LIDER DE PROCESO	Empresa/punto	AM GRUPO SUPERIOR

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección.

	PRODUCTOS					
PROCEDIMIENTOS.	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava loza	Descarbonate para hornos	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, sartenes, platos Utensilios y mesones.	NO					X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas	NA.					
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies.						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, neveras, equipos y ambientes.	X					
Blanqueamiento y desinfección de traperos, tablas corte , pisos y paredes.		X				
Desinfección de alimentos					X	

2 Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificación y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección.

	DOSIFICACIONES					Elementos de proteccion.		
PRODUCTOS	50 ml x litro agua	30 ml x litro agua	Puro o mitad agua /	5 ml x litro agua	10 a 30 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida				X		X		X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava loza NA								
Descarbonate para hornos NA								
Orgánico				X		X		X
Desengrasante industrial	25ml					X	X	X

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (F) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (F)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (F) (V)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

- Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.
- Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

X a. diario — c. 2 días

b. 3 días — d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

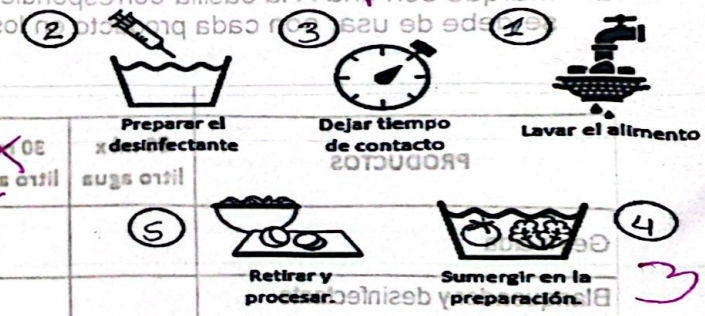
a. cada 3 días — X 3 a 4 veces al día

b. 1 vez al día — d. 2 veces al día

8. Relacione con una línea según el significado correspondiente.

- CONTAMINACION QUIMICA — Se da por la presencia de productos químicos en los alimentos, que pueden ser tóxicos.
- CONTAMINACION CRUZADA — Es el procesos de eliminar residuos de alimentos y suciedad, esta se elimina con detergentes y se arrastra con agua.
- LIMPIEZA — Es la destrucción de los microorganismos por medio del empleo de químicos o calor.
- DESINFECCION — Cuando los microrganismos patógenos migran de un alimento a otro , o a través de superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente al procedimiento de limpieza y desinfección de alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada color de la identificación de riesgos.



- SALUD
- INFLAMABLE
- PELIGRO FISICO

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	Sara Rodrigue2 Herrera	Fecha:	02-02-24
Cargo:	Operaria	Empresa/punto	A.M Grupo Superior

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTOS.	PRODUCTOS					
	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava loza	Descarbonate para hornos	orgánico	Desengrasante Industrial
Limpieza de: ollas, sartenes, platos Utensilios y mesones.						X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas	N/A.					
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies.						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, neveras, equipos y ambientes.	X	X				
Blanqueamiento y desinfección de traperos, tablas corte , pisos y paredes.		X				
Desinfección de alimentos					X	

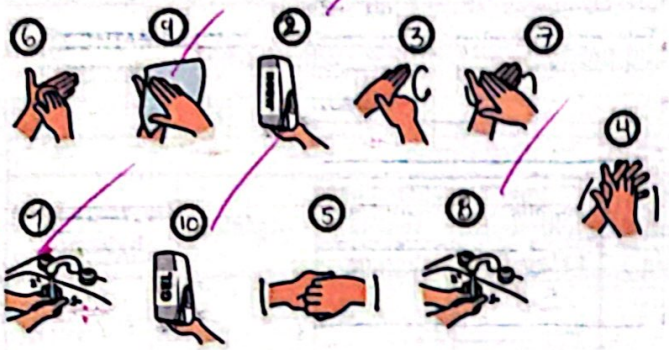
2 Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificación y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección.

PRODUCTOS	DOSIFICACIONES					Elementos de proteccion.		
	50 ml x litro agua	30 ml x litro agua	Puro o mitad agua /	5 ml x litro agua	10 a 30 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida	X			X		X		X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava loza N/A								
Descarbonate para hornos N/A								
Orgánico				X		X		X
Desengrasante industrial	25ml x litro					X	X	X

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (X) (V)
b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (X)
c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (F) (X)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

- Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.
- Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

a. diario X
b. 3 días
c. 2 días
d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

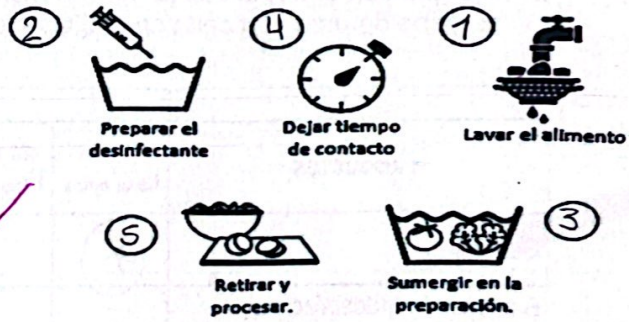
a. cada 3 días
b. 1 vez al día
c. 3 a 4 veces al día
d. 2 veces al día X

8. Relacione con una línea según el significado correspondiente.

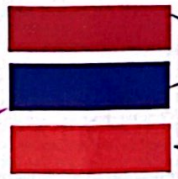
- CONTAMINACION QUIMICA
- CONTAMINACION CRUZADA
- LIMPIEZA
- DESINFECCION

- Se da por la presencia de productos químicos en los alimentos, que pueden ser tóxicos.
- Es el procesos de eliminar residuos de alimentos y suciedad, esta se elimina con detergentes y se arrastra con agua.
- Es la destrucción de los microorganismos por medio del empleo de químicos o calor.
- Cuando los microrganismos patógenos migran de un alimento a otro , o a través de superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente al procedimiento de limpieza y desinfección de alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada color de la identificación de riesgos.



- SALUD
- INFLAMABLE
- PELIGRO FISICO

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

Salmón Superior

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÒN Y ENTRENAMIENTO ANUAL 2024

ITEM	ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	RESPONSABLE	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				TOTAL HORAS
				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				
CAPACITACIONES Y ENTRENAMIENTO EN GENERAL				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Manejo los productos quimicos y uso de dosificacion	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
2	Plagas y acciones preventivas Y clasificacion de residuos	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
3	Etiquetado y rotulado y trazabilidad	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
4	Buenas practicas de manipulacion de pescados	Cada vez que llega personal nuevo/ anual	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
5	Contaminacion cruzada	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo /QSM Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
6	Buenas practicas de manufactura	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Proveedor Unidad sanitaria																																															1
7	Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
8	Limpieza y desinfeccion	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
9	proveedoeres e insumos	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta																																															1
9	Almacenamiento de materia primas	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta																																															1

Escaneado con CamScanner
Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÒN Y ENTRENAMIENTO ANUAL 2024

Salmón Superior

ITEM	ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	RESPONSABLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL HORAS
	CAPACITACIONES Y ENTRENAMIENTO EN			SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	SEMANA	
				1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	
1	Manejo los productos quimicos y uso de dosificadores	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta													1
2	etiquetado y rotulado	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta													1
3	trazabilidad	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta													1
4	Buenas practicas de manipulacion de pescados	Cada vez que llega personal nuevo/ anual	Responsable Externo Jefe de calidad Jefe de planta													2
5	Contaminacion cruzada	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Externo /QSM Jefe de calidad Jefe de planta													1
6	Plagas y acciones preventivas	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Proveedor Unidad sanitaria													1
7	Buenas practicas de manufactura	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta													1
8	Limpieza y desifeccion	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta													1
9	clasificacion de residuos	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta													1
10	Enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS	Anual /cada vez que llega personal nuevo	Responsable Jefe de calidad Jefe de planta													1

97 ✓

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	Alexis Tahiana Cely Bermudez	Fecha:	06-03-24
Cargo	Auxiliar de calidad	Empresa/punto	Granja Maxima

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTOS	PRODUCTOS					
	Quaternario	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lavalozas	Desengrasante para hornos	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, canastas, platos Utensilios y mesones						X ✓
Limpieza de hornos, planchas y parrillas N A						
Limpieza de equipos (carretones, freidoras, estufas) pisos y superficies.						X ✓
Desinfección de Utensilios, superficies, neveras, equipos y ambientes.	X ✓					
Blanqueamiento y desinfección de traperos, tablas corte, platos y canastas.		X ✓				
Desinfección de alimentos					X ✓	

2. Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificacion y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección.

PRODUCTOS	DOSIFICACIONES					Elementos de protección		
	50 ml x litro agua	80 ml x litro agua	Pura o natural agua /	5 ml x litro agua	10 a 20 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Quaternario				X ✓		X ✓		X ✓
Blanqueador y desinfectante clorado					X ✓	X ✓	X ✓	X ✓
Shampoo multipropósito lavalozas N/A								
Desengrasante para hornos	N A							
Orgánico				X ✓		X ✓		X ✓
Desengrasante industrial	25 ml ✓					X ✓	X ✓	X ✓

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (X) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (X)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (X) (V)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

- Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.
- Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

X diario
b. 3 días
c. 2 días
d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

a. cada 3 días
b. 1 vez al día
c. 3 a 4 veces al día
X 2 veces al día

8. Relacione con una línea según el correspondiente.

- CONTAMINACION QUIMICA
- CONTAMINACION CRUZADA
- LIMPIEZA
- DESINFECCION

Se da por la presencia productos químicos en alimentos, que pueden tóxicos.

Es el procesos de el residuos de alimen suciedad, esta se elimi detergentes y se arras agua.

Es la destrucción microorganismos por del empleo de quím calor.

Cuando los microrg patógenos migran alimento a otro , o a t superficies, utensilios

9. Enumere según el orden correspon procedimiento de limpieza y desinfec alimentos.



10. Relacione con una línea que significa de la identificación de riesgos.



EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION:	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	Marcela Ulloa Soto	Fecha:	02-02-2024
Cargo:	Limpieza	Empresa/puesto	

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección

	PRODUCTOS					
PROCEDIMIENTOS	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava todo	Descarbonato para horno	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, sartenes, platos Utensilios y mesones						X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas						
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, reversa, equipos y accesorios	X					X
Blanqueamiento y desinfección de bageras, tablas corte, pisos y paredes		X				
Desinfección de alrededores					X	

2. Marque con una X la casilla correspondiente de que concentración y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección

	DOSIFICACIONES					Elementos de protección.		
PRODUCTOS	30 ml a litro agua	30 ml a litro agua	Puro o unidad agua /	5 ml a litro agua	10 a 30 ml a litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida				X		X	X	X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava todo	X			X				X
Descarbonato para hornos	N.A.							
Orgánico	X			X		X		X
Desengrasante industrial	25ml					X	X	X

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (F) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (V)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (F) (V)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.

Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.

Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

a. diario
b. 3 días
c. 2 días
d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

a. cada 3 días
b. 1 vez al día
c. 3 a 4 veces al día
d. 2 veces al día

8. Relacione con una línea según el signif correspondiente.

- CONTAMINACION QUIMICA → Se da por la presencia d productos químicos en lo alimentos, que pueden se tóxicos.
- CONTAMINACION CRUZADA → Es el procesos de elimina residuos de alimentos suciedad, esta se elimina co detergentes y se arrastra co agua.
- LIMPIEZA → Es la destrucción de lo microorganismos por medi del empleo de químicos calor.
- DESINFECCION → Cuando los microrganismo patógenos migran de u alimento a otro , o a través d superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente procedimiento de limpieza y desinfección alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada col de la identificación de riesgos.



- SALUD
- INFLAMABLE
- PELIGRO FISICO

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	[illegible]	Fecha:	02-02-21
Cargo:	Auxiliar De Cocina	Empresa/punto	[illegible]

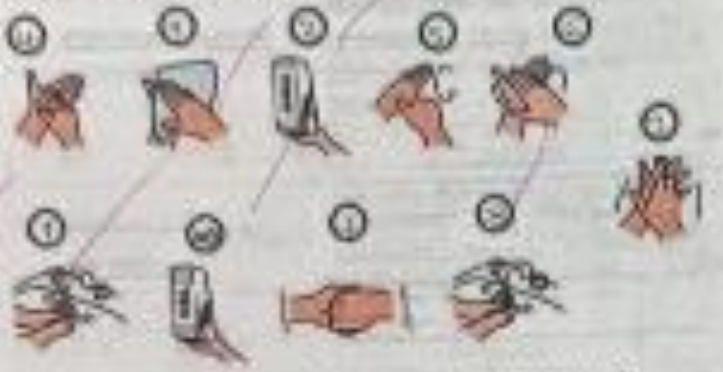
1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTOS.	PRODUCTOS					
	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava loza	Descarbonizante para hornos	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, sarteres, platos Utensilios y meseones	NO					X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas						
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies.						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, neveras, equipos y ambientes	X					
Blanqueamiento y desinfección de traperos, tablas corte , pisos y paredes.		X				
Desinfección de alimentos					X	

2. Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificación y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección

PRODUCTOS	DOSIFICACIONES					Elementos de protección.		
	50 ml x litro agua	80 ml x litro agua	Puro o mitad agua /	5 ml x litro agua	10 a 50 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida				X		X		X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava loza NO								
Descarbonizante para hornos NO								
Orgánico				X		X		X
Desengrasante industrial	25 ml					X	X	X

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos



4. Indique Falso o verdadero según corresponda

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (F) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad (F) (V)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (F) (V)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reanimar y no rotular
- Mezclar químicos
- No desifinar y no utilizar elementos de protección personal

- Inflación en la piel, ojos y vías respiratorias
- Beber de manera accidental, genera inflación vías digestivas. Usar es la que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante. (marque con una X)

a. diario
b. 3 días
c. 2 días
d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

a. cada 3 días
b. 1 vez al día
c. 3 a 4 veces al día
d. 2 veces al día

8. Relacione con una línea según el signi... correspondiente.

- CONTAMINACION QUIMICA
- CONTAMINACION CRUZADA
- LIMPIEZA
- DESINFECCION

Se da por la presencia de productos químicos en los alimentos, que pueden ser tóxicos.

Es el proceso de eliminar residuos de alimentos y suciedad, esta se elimina con detergentes y se arrastra con agua.

Es la destrucción de los microorganismos por medio del empleo de química o calor.

Cuando los microorganismos patógenos migran de un alimento a otro, o a través de superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente al procedimiento de limpieza y desinfección de alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada col... de la identificación de riesgos



- SALUD
- INFLAMABLE
- PELIGRO FISICO

EVALUACION DE CONOCIMIENTO

TEMA CAPACITACION	LIMPIEZA Y DESINFECCION		
Nombre:	Juan Rodrigo Herrera	Fecha:	02-02-24
Cargo:	Operario	Empresa/punto	A.M. Cuida Superal

1. Marque con una X la casilla correspondiente de que producto se debe de usar en cada procedimiento de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTOS	PRODUCTOS					
	Germicida	Blanqueador y desinfectante clorado	Shampoo multipropósito lava loza	Descarbonizante para hornos	orgánico	Desengrasante industrial
Limpieza de: ollas, sarteses, platos Utensilios y mesones.						X
Limpieza de hornos, planchas y parrillas	X					
Limpieza de equipos (campanas, freidoras, estufas) pisos y superficies						X
Desinfección de: Utensilios, superficies, reversa, equipos y ambientes	X	X				
Blanqueamiento y desinfección de: taperas, tablas corte , pisos y paredes.		X				
Desinfección de alimentos					X	

2 Marque con una X la casilla correspondiente de que dosificación y los elementos de protección que se debe de usar con cada producto en los procedimientos de limpieza y desinfección

PRODUCTOS	DOSIFICACIONES					Elementos de protección		
	30 ml x litro agua	80 ml x litro agua	Puro o mitad agua /	5 ml x litro agua	30 a 80 ml x litro agua	Guantes	Gafas	Tapa bocas
Germicida	X			X		X		X
Blanqueador y desinfectante clorado					X	X	X	X
Shampoo multipropósito lava loza								
Descarbonizante para hornos								
Orgánico				X		X		X
Desengrasante industrial						X	X	X

3. Enumere según el orden correspondiente en el que se debe realizar el procedimiento de lavado y desinfección de manos.



4. Indique Falso o verdadero según corresponda.

a. debo lavarme las manos solo de 2 a 3 veces al día. (F) (V)

b. Debo lavarme las manos en cada cambio de actividad. (F) (V)

c. No es necesario lavarme las manos si manipulo el celular. (F) (F)

5. Relacione que accidente puede generar las siguientes acciones.

- Reenvasa y no rotular
- Mezclar químicos
- No dosificar y no utilizar elementos de protección personal

- Irritación en la piel, ojos y vías respiratorias.
- Beber de manera accidental, genera irritación vías digestivas. Usar en lo que no corresponde.
- Reacciones químicas, mareo y dolor de cabeza.

6. Necesariamente cada cuanto se debe realizar la preparación del desinfectante: (marque con una X)

a. diario X
b. 3 días
c. 2 días
d. 4 días

7. Cada cuánto debe hacerse desinfección de ambientes? (marque con una X)

a. cada 3 días
b. 1 vez al día
c. 3 a 4 veces al día
d. 2 veces al día X

8. Relacione con una línea según el significado correspondiente.

- CONTAMINACION QUIMICA
- CONTAMINACION CRUZADA
- LIMPIEZA
- DESINFECCION

- Se da por la presencia de productos químicos en los alimentos, que pueden ser tóxicos.
- Es el procesos de eliminar residuos de alimentos y sucledad, esta se elimina con detergentes y se arrastra con agua.
- Es la destrucción de los microorganismos por medio del empleo de químicos o calor.
- Cuando los microrganismos patógenos migran de un alimento a otro , o a través de superficies, utensilios etc.

9. Enumere según el orden correspondiente procedimiento de limpieza y desinfección alimentos.



10. Relacione con una línea que significa cada c de la identificación de riesgos.



- SALUD
- INFLAMABLE
- PELIGRO FISICO

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.
ARL SURA S.A.
TASA DE ACCIDENTALIDAD TRABAJADOR DEPENDIENTE
POR CENTRO DE TRABAJO
ENERO DE 2024 A JUNIO DE 2024

Contrato	094833287	**Documento**	N901232121
Empresa	AM GRUPO SUPERIOR SAS	**Fecha inicio vigencia**	14-01-2019

Código	Centro de Trabajo	Ciudad	Sucursal	Clase Riesgo	Afiliados Actuales	Afiliados Expuestos	Accidentes de trabajo	Tasa de Accidentalidad
0000000002	PRODUCCION	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	3	28	22	6	27.27%
0000000001	PRINCIPAL DC	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	2	6	5	0	0%
0000000004	CONDUCTORES	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	4	2	2	0	0%
Total empresa					**36**	**29**	**6**	**20.69%**

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.
ARL SURA S.A.
TASA DE ACCIDENTALIDAD TRABAJADOR DEPENDIENTE
POR CENTRO DE TRABAJO
JUNIO DE 2024 A SEPTIEMBRE DE 2024

Contrato	094833287	**Documento**	N901232121
Empresa	AM GRUPO SUPERIOR SAS	**Fecha inicio vigencia**	14-01-2019

Código	Centro de Trabajo	Ciudad	Sucursal	Clase Riesgo	Afiliados Actuales	Afiliados Expuestos	Accidentes de trabajo	Tasa de Accidentalidad
0000000002	PRODUCCION	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	3	28	25	2	8%
0000000001	PRINCIPAL DC	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	2	6	5	0	0%
0000000004	CONDUCTORES	BOGOTA	SEDE PRINCIPAL	4	2	2	0	0%
Total empresa					**36**	**32**	**2**	**6.25%**

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18-LAC-010

COLMETRO

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

Certificate of calibration

Magnitud temperatura

Código F-056 - Versión 04

Número: LT230468
Number:

Pagina: 1 de 3
Page:

Cliente: *Client* AM GRUPO SUPERIOR

Dirección: *Address* Calle 71 # 21- 28

Ciudad: *City* Bogotá D.C.

Instrumento: *Instrument* Termómetro - Digital

Sitio de calibración: *Calibration site* COLMETRO S.A.S.

Fecha de recepción: *Reception date* 2023-11-02

Fecha de calibración: *Date calibrated* 2023-11-03

INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR EL CLIENTE

Information supplied by the customer

Número de serie: *Serial Number* 30630D

Fabricante: *Manufacturer* HANNA

Modelo: *Model* HI98501

Identificación: *Identification* NO PORTA

Resolución: *Resolution* 0.1 °C

Ubicación del instrumento: *Instrument location* Planta

Intervalo de medida: *Measurement range* -50 °C a 150 °C

Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren solamente a los items calibrados, al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El laboratorio no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados. Este certificado no puede ser reproducido parcialmente sin la aprobación por escrito de COLMETRO S.A.S

The results shown in this certificate refer only to the moment and conditions in which the measurements were made. The issuing Laboratory is not responsible for any damages that may arise from the improper use of calibrated instruments. This certificate may not be partially reprodeced. without the written approval of COLMETRO S.A.S

Firmas autorizadas

Authorized signatures

Firmado digitalmente por Jairo Ramos
Fecha: 2023.11.09 16:25:05 -05'00'

Autorizado por - *Authorized by*

Fecha de emisión - *Date issue*

	CERTIFICACION DE RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS		N°31
		Version 1	Página 2 de 2

CERTIFICO QUE

En Cumplimiento de la obligación correspondiente a "*Adoptar las medidas necesarias para el manejo adecuado y la disposición final de los residuos orgánicos y/o no peligrosos que se generen durante la ejecución del proceso de fileteado en la empresa AM GRUPO SUPERIOR S.A.S sale como subproducto (hueso espinas y piel)*

Se certifica mediante la presente que el señor JHONATHAN LOPEZ LOPEZ identificado con cedula número: 1019041570 de Bogotá dio cumplimiento a lo establecido en la obligación mencionada anteriormente, realizando la recolección de estos subproductos:

Información del residuo					Medidas de manejo y disposición final		
Lugar donde se generó el residuo	**Actividad por la cual se generó el residuo**	**Tipo de Residuo**	**Descripción del residuo**	**Cantidad (Kg)**	**Medidas de Manejo**	**Almacenamiento**	**Eliminación y/o Disposición final**
AM GRUPO SUPERIOR	FILETEADO	ORGANICO	HUESO	800K	EN BULTO X 25 KG	CONGELADO -18 °C	PROTEICAS S. A
AM GRUPO SUPERIOR	FILETEADO	ORGANICO	ESPINAS	100 KG	BOLSA X 10 KILOS	CONGELADO -18 °C	PROTEICAS S. A

Nota 1: Esta certificación se deberá presentar semestralmente.

Nota 2: Anexar registro fotográfico y/o certificados de disposición final si aplica.

Se hace a requerimiento de la empresa el día 11/08/2024

Atentamente,

Jonathan Lopez L.

Nombre y apellidos
Cédula

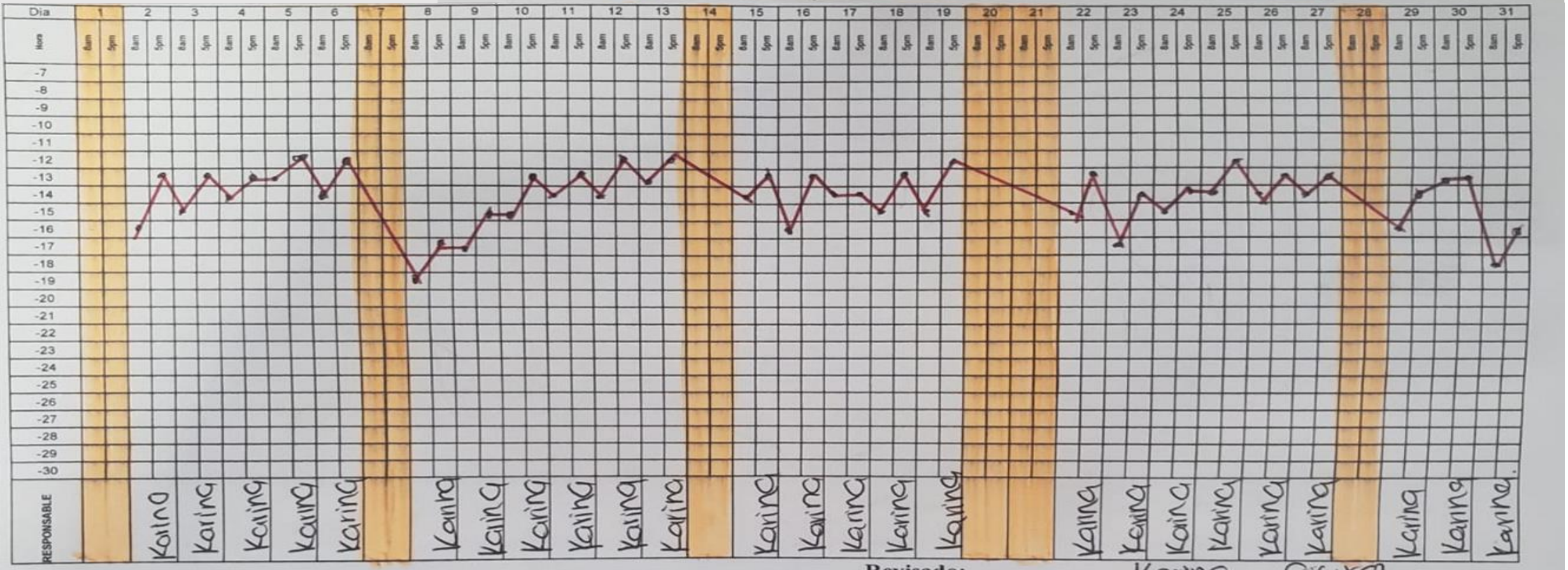
1019041507

CONFIDENCIAL

Salmón Superior

PROGRAMA BPM	BPM
	Fecha: 20/08/2023
	Versión:
FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE FURGON	Versión: 03

MES SEPTIEMBRE | AÑO 2024 | EQUIPO Furgon. WFOR-032



Revisado: Karina Cruz

OBSERVACIONES	

LIMITE CRITICO ACEPTABLE	El rango de temperatura de congelación a una temperatura no mayor de -18°C (+3°C).
ACCIÓNES CORRECTIVAS	Cualquier desviación comuníquela a su Jefe de inmediato
	Programar mantenimiento correctivo en el equipo

Outlook

RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Desde Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Fecha Mié 02/10/2024 15:17
Para Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>; Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información doy aval a la documentación.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: martes, 1 de octubre de 2024 10:00
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>; Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenos Días Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago

> **Documentos Ambientales -SST**
>
> -El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima
>
> -A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021
>
> -Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

-Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

- De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.

- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 9 de septiembre de 2024 9:44
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenos Días Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago

Documentos Ambientales -SST

-El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima

-A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

-Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

-Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

- De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.

- Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
- Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 16 de agosto de 2024 14:27
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información, me permito dar aval a la documentación.

Quedo anteta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: viernes, 16 de agosto de 2024 1:52 p. m.
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago

---

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 14 de agosto de 2024 15:52
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información suministrada por la empresa, no se evidencia el control de temperatura de los vehículos.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: miércoles, 14 de agosto de 2024 10:58
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenos Días Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago

---

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 5 de agosto de 2024 9:30
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información, el proponente no adjunta:

- Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

- Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: viernes, 2 de agosto de 2024 16:14
Para: Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>; Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
CC: Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago

PLAN SANEAMIENTO (1).zip
DOCUMENTOS AM GRUPO SUPERIOR.zip

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas
Enviado: lunes, 17 de junio de 2024 13:45
Para: Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>; Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Cc: Enrique Murillo Pinto <emurillo@sena.edu.co>; Renan Andrei Joya Porras <rjoyap@sena.edu.co>; Sara

Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391886 - AM GRUPO SUPERIOR SAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome los requisitos ambientales y de SST los cuales debo solicitar del contrato:

Lote 1 - Frutas, Verduras, Huevos

" Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C."

Adjunto :

-Aceptación de oferta
-Estudio Previo

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Tania Briggite Salazar Camacho

Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista

tsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Tania Briggite Salazar Camacho

Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista

tsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20