ITEM	1
NOMBRE DEL PRODUCTO	AREQUIPE FRASCO X 500 GRAMOS
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 RAMOS
CANTIDAD	1
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 ENTERA UHT LARGA VIDA
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1L
CANTIDAD	1
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	CUAJADA BLOQUE X 500g
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 500g
CANTIDAD	1
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	10 días
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	4
NOMBRE DEL PRODUCTO	HELADO CAJA X 8 LITROS
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 8 LITROS
CANTIDAD	1
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	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE ENTERA UHT BOLSA
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
CANTIDAD	1
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 días
MARCA	Alpina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SIN SAL X 500g
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	7
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA SIN SAL X 10g CAJA X 42 UNIDADES
UNIDAD DE MEDIDA	X 10g CAJA X 42 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	8
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO AZUL PAQUETE X 500g
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	9
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO BRIE CAJA X 135g
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 135g
CANTIDAD	1
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	10
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO BLOQUE X 1kg
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	1
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	11
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO COSTEÑO BLOQUE X 1kg
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	1
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	12
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CREMA FRASCO X 380g
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 380g
CANTIDAD	1
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	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO EMMENTAL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO HOLANDES PAQUETE X 450g
CANTIDAD	1
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	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MANCHEGO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
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	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 2,5kg
CANTIDAD	1
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	18
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO PARMESANO RALLADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	19
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO TILSIT AHUMADO X 1000g
CANTIDAD	1
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	20
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR NATURAL FRASCO X 1750g
CANTIDAD	1
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	21
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGURT GRIEGO
CANTIDAD	1
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	22
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN FRASCO X 1L
CANTIDAD	1
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	23
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SESAMO X 207mL
CANTIDAD	1
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	24
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL FRASCO X 1L
CANTIDAD	1
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	25
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA MORADA FRASCO X 500g
CANTIDAD	1
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	26
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA NEGRA LATA X 350g
CANTIDAD	1
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	27
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA VERDE DESHUESADA FRASCO X 250g
CANTIDAD	1
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	28
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACHIOTE PAQUETE X 16g
CANTIDAD	1
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	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI TABASCO FRASCO X 60 mL
CANTIDAD	1
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	30
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJONJOLI DESCORTEZADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALCAPARRA FRASCO X 125g
CANTIDAD	1
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	32
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS ENTERAS PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	33
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS LAMINADA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	34
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANCHOA LATA X 56g
CANTIDAD	1
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	35
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X 16g
CANTIDAD	1
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	36
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ ARBOREO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
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	37
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ BLANCO EXCELSO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
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	38
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARA SUSHI BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	39
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARBORIZADO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	40
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA AMARILLA SECA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las arvejas secas, también conocidas como guisantes o chícharos, son una fuente natural de ácido fólico y zinc, tienen poca grasa y no tienen colesterol, lo que las hace adecuadas para casi cualquier dieta. Se cree que las arvejas secas se originaron en el Medio Oriente y se cultivaron durante miles de años.
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)	Proporciona energía que hace permanecer más tiempo la glucosa en la sangre. Tiene un gran poder antioxidante, protegiendo la retina y enfermedades vinculadas a la vista. Los expertos recomiendan incorporar a la dieta a las legumbres en general y a la arveja en particular tres veces por semana.
PORCION RECOMENDADA	consumir “al menos de 4 raciones de legumbres a la semana, hasta llegar a hacerlo a diario
VIDA UTIL	1año
MARCA	
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	41
NOMBRE DEL PRODUCTO	ATUN AGUA LATA X 184g
CANTIDAD	1
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	42
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVELLANA ENTERA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	43
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS PAQUETE
CANTIDAD	1
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	44
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZAFRAN PAQUETE X 0,5g
CANTIDAD	1
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	45
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR MORENA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	46
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR PULVERIZADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	47
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	48
NOMBRE DEL PRODUCTO	BARQUILLOS PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g
CANTIDAD	1
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	49
NOMBRE DEL PRODUCTO	BICARBONATO DE SODIO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	50
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	51
NOMBRE DEL PRODUCTO	BREVAS EN ALMIBAR FRASCO X 500g
CANTIDAD	1
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	52
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFE INSTANTANEO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	53
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ TOSTAO EN GRANO (EXCELSO) BOLSA X 500g
CANTIDAD	1
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	54
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFÉ ESPECIAL
CANTIDAD	1
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	55
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN ASTILLA PAQUETE X 250g
CANTIDAD	1
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	56
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN POLVO PAQUETE X 125g
CANTIDAD	1
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	57
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAVIAR LATA X 80g
CANTIDAD	1
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	58
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAVIAR MASAGO X FRASCO X 85g ROJO O NEGRO
CANTIDAD	1
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	59
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREZAS MARRASQUINO ROJO FRASCO X 500g
CANTIDAD	1
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	60
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA * 800 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los cereales, cuyo nombre deriva de “Ceres” diosa griega de la alimentación, constituyen un conjunto de plantas, ya que son el alimento que contribuye con el aporte energético como con los numerosos nutrientes para el organismo; por eso los cereales han sido, son y seguirán siendo el principal sustento del hombre
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)	fuente principal de energía que el organismo necesita para realizar actividades diarias, y también son fuente importante de fibra cuando se consumen enteros3. Entre los nutrimentos que contienen los cereales encontramos vitaminas, minerales, fibra e hidratos de carbono.
PORCION RECOMENDADA	Al ser un alimento hecho de granos de origen natural, aporta principalmente carbohidratos, cuyo principal rol es dar energía que te ayudará a recuperarte después de trabajar o practicar ejercicio.
VIDA UTIL	1año
MARCA	KELLOGG´S
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	
ITEM	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE PASTILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	62
NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	63
NOMBRE DEL PRODUCTO	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g
CANTIDAD	1
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	64
NOMBRE DEL PRODUCTO	COMINO MOLIDO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	65
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLOR X 500 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	
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 el Rey es pimentón molido que le da color y aporta fibra, potasio, magnesio y vitamina A y C a tu organismo.
PORCION RECOMENDADA	mezcla de especias cuidadosamente seleccionadas que potenciarán el sabor de tus preparaciones culinarias. Con ingredientes de la más alta calidad, este condimento garantiza un toque especial en cada bocado. Aporta un color vibrante a tus platos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL REY
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	66
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE COCO LATA X 420mL
CANTIDAD	1
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	67
NOMBRE DEL PRODUCTO	CROUTONES CESAR PAQUETE X 140g
CANTIDAD	1
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	68
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	69
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO EN ALMIBAR LATA X 520g
CANTIDAD	1
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	LataG
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	70
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENGLISH BREAKE FAST TEA PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g
CANTIDAD	1
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	71
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPAGUETTI DE ARROZ PAQUETE X 200g
CANTIDAD	1
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	72
NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL X 5kg
CANTIDAD	1
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	73
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA FIDEOS * 250 G
CANTIDAD	1
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	74
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL NEGRO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL BOLA ROJA
CANTIDAD	1
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	76
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL BLANCO
CANTIDAD	1
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	BANQUETE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	77
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE SODA PAQUETE X 200g
CANTIDAD	1
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	78
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS OREO PAQUETE X 432g
CANTIDAD	1
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	79
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	80
NOMBRE DEL PRODUCTO	GELATINA DE SABORES SURTIDOS PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	81
NOMBRE DEL PRODUCTO	GELATINA SIN SABOR PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	82
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRANADINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 1000 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La granadina o jarabe de granadina es una bebida que se elabora con azúcar y granadas que no contiene alcohol
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 granadina es un jarabe dulce y de un color rojo intenso que se elabora a partir de las granadas. Su uso más común es como ingrediente en infinidad de bebidas y cócteles, pero también es un ingrediente muy versátil en la cocina para la elaboración de infinidad de recetas, sobre todo dulces y salsas.
PORCION RECOMENDADA	Diluir 1 parte de producto en 9 de agua. Valor medio por 100ml
VIDA UTIL	1año
MARCA	DEL BOSQUE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENTEJAS * 1000
CANTIDAD	1
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	84
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE CONDENSADA LATA X 396g
CANTIDAD	1
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	85
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE DE COCO LATA X 400mL
CANTIDAD	1
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	86
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO x 1000 gramos
CANTIDAD	1
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	87
NOMBRE DEL PRODUCTO	JALAPEÑOS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 500 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El ají Jalapeño (o chile Jalapeño) es el más popular del mundo, gracias a la gastronomía mexicana. Un chile jalapeño maduro mide entre 5cm y 10cm de longitud, su textura es lisa y su piel es muy carnosa (tiene paredes gruesas)
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 jalapeño es rico en vitamina C, pero también incluye una variedad de vitaminas y minerales esenciales para el cuerpo, como la vitamina A, la vitamina B6, la vitamina E, y potasio, que son cruciales para mantener un sistema inmunitario sano y fuerte.
PORCION RECOMENDADA	Moderación: Incorporar jalapeños en cantidades moderadas (por ejemplo, una pequeña porción al día) puede ayudar a obtener los beneficios sin los riesgos asociados con el consumo excesivo
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALFA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	88
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAIZ TIERNO EN LATA
CANTIDAD	1
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	89
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANI SIN SAL BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	90
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA PULPA X 500g
CANTIDAD	1
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	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAYONESA
CANTIDAD	1
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	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA INDIVIDUAL 16g C/U X 60 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	MERMELADA SABORES SURTIDOS DOYPACK X 400g
CANTIDAD	1
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	94
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL MAPLE FRASCO X 500g
CANTIDAD	1
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	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL FRASCO X 500g
CANTIDAD	1
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	96
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	97
NOMBRE DEL PRODUCTO	MINI MASMELOS SURTIDOS DE 75g CAJA X 20 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	98
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	99
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	100
NOMBRE DEL PRODUCTO	NORI SUSHI X 10 UNIDADES (LAMINAS)
CANTIDAD	1
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	101
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ DEL BRAZIL PAQUETE X 200g
CANTIDAD	1
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	102
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ MOSCADA PEPA PAQUETE X 10g
CANTIDAD	1
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	103
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ MOSCADA POLVO PAQUETE X 12g
CANTIDAD	1
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	104
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO SECO PAQUETE X 150g
CANTIDAD	1
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	105
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS DE COCTEL CAJA X 160 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	106
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO CAJA *125 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	107
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	108
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA X 500g
CANTIDAD	1
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	109
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA MOLIDA PAQUETE X 250g
CANTIDAD	1
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	110
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPEL DE ARROZ o banh trang o papel oblea
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE 300 g * 42 HOJAS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es saludable y nutritivo: el papel de arroz aporta hidratos de carbono complejos, que son una fuente de energía para el organismo. También contiene proteínas, fibra, vitaminas y minerales, que contribuyen al buen funcionamiento del sistema digestivo, inmunológico y nervioso
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 papel de arroz se obtiene a partir de la harina de arroz. Son simplemente unas obleas muy finas, que tras sumergirse unos segundos en agua tibia, se vuelven maleables y con las que podremos hacer rollos rellenos de verduras, carnes, pescados
PORCION RECOMENDADA	Los procesos como respirar, bombear sangre por el cuerpo y pensar también requieren calorías. Los rollitos de papel de arroz son una opción deliciosa y nutritiva para disfrutar como refrigerio o como comida . El rollo es bajo en carbohidratos y grasas y ofrece un contenido moderado de proteínas
VIDA UTIL	1año
MARCA	Best choice
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	111
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	112
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA DE TOMATE
CANTIDAD	1
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	113
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA FETUCHINI PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	114
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA LARGA ESPAGUETE PAQUETE X 250g
CANTIDAD	1
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	115
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA PARA LASAGÑA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA * 500 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se distinguen fácilmente por su forma ancha y plana y se utilizan con mayor frecuencia para preparar el plato verdaderamente memorable del mismo nombre. Estas láminas planas de pasta son rectángulos con bordes rectos o rizados y, por lo general, se venden secas.
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)	Su truco genial es remojar brevemente las láminas de lasaña normales en agua caliente. Esto las ablanda un poco y evita por completo la necesidad de hervirlas
PORCION RECOMENDADA	Porción recomendada por plato: 330 a 500 g. Vigila siempre tu lasagna, ten en cuenta que cada horno puede variar en intensidad.
VIDA UTIL	1año
MARCA	collezione
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	116
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINILLOS FRASCO X 250g
CANTIDAD	1
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	117
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA BLANCA FRASCO X 145g
CANTIDAD	1
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	118
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA MOLIDA BOLSA X 380g
CANTIDAD	1
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	119
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA NEGRA EN PEPA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	120
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA ROSADA PAQUETE X 100g
CANTIDAD	1
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	121
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	122
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	123
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE CHOCOLATE FRASCO X 630g
CANTIDAD	1
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	124
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE OSTRAS PAQUETE X 255g
CANTIDAD	1
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	125
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE SOYA
CANTIDAD	1
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	126
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE TOMATE
CANTIDAD	1
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	127
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA FRASCO X 296 mL
CANTIDAD	1
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	128
NOMBRE DEL PRODUCTO	TÉ NEGRO NACIONAL PAQUETE X 12 TISANAS
CANTIDAD	1
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	129
NOMBRE DEL PRODUCTO	TINTURA DE CARAMELO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	130
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS MEXICANAS PAQUETE X 15 UNIDADES
CANTIDAD	1
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	131
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL
CANTIDAD	1
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	132
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIGO AMERICANO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	133
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS PAQUETE X 250 kg
CANTIDAD	1
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	134
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BALSAMICO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	135
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	136
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE DE ARROZ FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	137
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON AGRIO PRESENTACION PAQUETE X 12.5kg
CANTIDAD	1
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	138
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON DE YUCA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	139
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAJAS MARGARINA MULTIPROPOSITO X 15kg
CANTIDAD	1
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	140
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHIPS DE CHOCOLATE PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	141
NOMBRE DEL PRODUCTO	CMC PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	142
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA NEGRO CACAO 70% X 2.5kg
CANTIDAD	1
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	143
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO X 2.5kg
CANTIDAD	1
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	144
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE AMARGO PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	1
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	145
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	1
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	146
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO PAQUETE X 2,5kg
CANTIDAD	1
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	147
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	148
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA EN POLVO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
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	149
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA FRASCO X 500 gr
CANTIDAD	1
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	150
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE X 10g
CANTIDAD	1
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	151
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE NATURAL ROJO FRESA FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	1
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	152
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO X FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	1
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	153
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	1
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	154
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	1
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	155
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO FRASCO X 60 ml
CANTIDAD	1
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	156
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDOS
CANTIDAD	1
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	157
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA FRASCO X 60mL
CANTIDAD	1
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	158
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA FRASCO X 60mL
CANTIDAD	1
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	159
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING) BOLSA X 1L
CANTIDAD	1
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	160
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA AMARGAS FRASCO X 62mL
CANTIDAD	1
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	161
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE COCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	162
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE HINOJO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	163
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
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	164
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTA CRISTALIZADA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	165
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLASSÉ NEUTRO BALDE X 1kg
CANTIDAD	1
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	166
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLICERINA FRASCO X 5000g
CANTIDAD	1
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	167
NOMBRE DEL PRODUCTO	GLUCOSA FRASCO X 1L
CANTIDAD	1
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	168
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRAGEAS DE COLORES PAQUETE X 125g

CANTIDAD	1
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	169
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE ACHIRA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	170
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE ALMENDRA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	171
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	172
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
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	173
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	elaborada con 100% Maíz Amarillo seleccionado lo que permite obtener una masa suave ideal para la preparación de platos tradicionales latinoamericanos.
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)	Esta harina viene precocida y perfectamente molida, lo que la hace ideal para preparar platillos como las famosas arepas, que puedes disfrutar solas o rellenas. También, úsala para hacer empanadas, tamales, panes y muchas otras deliciosas recetas.
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	PROMASA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	174
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO BOLSA X 50 kg
CANTIDAD	1
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	175
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA INTEGRAL BOLSA X 500g
CANTIDAD	1
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	176
NOMBRE DEL PRODUCTO	ISOMALT BOLSA X 500g
CANTIDAD	1
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	177
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECITINA DE SOYA BOLSA X 300g
CANTIDAD	1
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	178
NOMBRE DEL PRODUCTO	LEVADURA SECA X 500g
CANTIDAD	1
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	179
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECA DE CACAO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	180
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA PARA CROSSANT BLOQUE x 2500g
CANTIDAD	1
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	180
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA PARA HOJALDRE BLOQUE X 2500g
CANTIDAD	1
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	182
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	183
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO DORADO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	184
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO PARA HORNEAR BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
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	185
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVADO DE TRIGO
CANTIDAD	1
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	186
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	187
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	188
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	189
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	190
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	

ITEM	191
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGRAS
CANTIDAD	1
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	192
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUACATE
CANTIDAD	1
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	193
NOMBRE DEL PRODUCTO	AHUYAMA O ZAPAYO
CANTIDAD	1
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	194
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI AMARILLO
CANTIDAD	1
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	195
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI CHIRCA
CANTIDAD	1
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	196
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI ROCOTO
CANTIDAD	1
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	197
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI CHIPOTLE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chipotle es un jalapeño ahumado mediante un proceso que se remonta a los aztecas. En esta presentación de salsa, es una mezcla intensamente caliente y picante de chiles chipotles, ajo y hierbas. Entona en todas las comidas dándole un agradable picor y sutil aroma a ahumado.
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	198
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es suave y su planta da muchos frutos. En otros países tambien es conocido como «ají verde». En el proceso de maduración pasan del color blanco al amarillo, luego al naranja y finalmente al color rojo
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	199
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI JUANILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	especialmente su variante picante, es un alimento con numerosas propiedades gracias a su alto contenido en vitaminas y a la capsaicina, no obstante, su consumo se recomienda que sea moderado en todo momento, sin grandes ingestas. Además, más allá de su valor alimentario, administrado en compresas es un remedio para las dolencias articulares al servir de vaso dilatador.
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	200
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJO FRESCO LIMPIO
CANTIDAD	1
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	201
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALBAHACA
CANTIDAD	1
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	202
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALCACHOFA
CANTIDAD	1
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	203
NOMBRE DEL PRODUCTO	APIO
CANTIDAD	1
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	204
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARANDANOS
CANTIDAD	1
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	205
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARRACACHA
CANTIDAD	1
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	206
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA VERDE DESGRANADA
CANTIDAD	1
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	

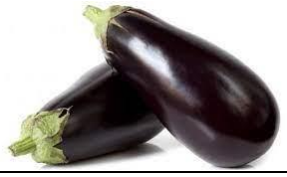
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	207
NOMBRE DEL PRODUCTO	BANANO CRIOLLO
CANTIDAD	1
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	208
NOMBRE DEL PRODUCTO	BATATA O CAMOTE
CANTIDAD	1
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	209
NOMBRE DEL PRODUCTO	BERENJENA
CANTIDAD	1
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	210
NOMBRE DEL PRODUCTO	BROCOLI
CANTIDAD	1
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	211
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALABACIN VERDE
CANTIDAD	1

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	212
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARAMBOLO
CANTIDAD	1
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	213
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CANTIDAD	1
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	214
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA ROJA
CANTIDAD	1
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	215
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA
CANTIDAD	1
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	216
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA OCAÑERA
CANTIDAD	1
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	217
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA PUERRO
CANTIDAD	1
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	218
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLIN VERDE
CANTIDAD	1
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	219
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON
CANTIDAD	1
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	220
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON PORTOBELLO
CANTIDAD	1
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	221
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUGUAS
CANTIDAD	1
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	221
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
CANTIDAD	1
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	222
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cilantro es utilizado en la mayoría de platillos mexicanos, son aprovechables tanto las hojas como los tallos, es un excelente sazonador para cualquier tipo de carne, ya que agrega un toque extra de sabor, aroma y frescura. El cilantro es una hierba aromática de larga historia
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	223
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURUBA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La curuba larga de Colombia es una fruta de la cual hasta el presente se ha descrito el contenido de importantes micronutrientes (vitaminas A, C y niacina) y minerales para el consumo humano, así como también su potencial propiedad antioxidante atribuida a la presencia de fenoles y flavonoides.
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 curuba es una fruta versátil usada para hacer helados, postres, mermeladas, sorbetes lácteos, jaleas, vinos, rellenos para pastel, en cremas, jugos, ensalada de frutas, entre otras. Para sacar un mayor provecho de sus propiedades se recomienda comer la fruta directamente, abriéndola por la mitad.
PORCION RECOMENDADA	El fruto sirve para purificar la sangre, ayuda a eliminar la albúmina de los riñones. Reconstituye el nervio óptico y limpia las cataratas. Contribuye al tratamiento de la diabetes, la artritis incipiente y ayuda a aliviar eficazmente las afecciones de la garganta.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	224
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO NATURAL
CANTIDAD	1
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	225
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLIFLOR
CANTIDAD	1
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	226
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURUBA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La curuba larga de Colombia es una fruta de la cual hasta el presente se ha descrito el contenido de importantes micronutrientes (vitaminas A, C y niacina) y minerales para el consumo humano, así como también su potencial propiedad antioxidante atribuida a la presencia de fenoles y flavonoides.
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 curuba es una fruta versátil usada para hacer helados, postres, mermeladas, sorbetes lácteos, jaleas, vinos, rellenos para pastel, en cremas, jugos, ensalada de frutas, entre otras. Para sacar un mayor provecho de sus propiedades se recomienda comer la fruta directamente, abriéndola por la mitad.
PORCION RECOMENDADA	El fruto sirve para purificar la sangre, ayuda a eliminar la albúmina de los riñones. Reconstituye el nervio óptico y limpia las cataratas. Contribuye al tratamiento de la diabetes, la artritis incipiente y ayuda a aliviar eficazmente las afecciones de la garganta.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	227
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUBIOS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es el tubérculo con más alto contenido de ácido ascórbico o vitamina C, esta puede perderse en el almacenamiento del producto por lo cual se recomienda comerlo fresco. Se utiliza para bajar el ácido úrico, el colesterol, para limpiar la sangre y tratar problemas de próstata.
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 se conocen como ollucos. Ofrecen una fuente de carbohidratos, minerales esenciales como fósforo, magnesio y potasio, junto con las vitaminas A y C. Además, se le atribuyen propiedades antioxidantes por su contenido de betalainas en forma ácida de betaxantinas y betacianinas.
PORCION RECOMENDADA	El Cubio contiene ácido ascórbico o vitamina C que ayuda a bajar los niveles de colesterol. Esta vitamina ayuda a fijar el calcio en los huesos, limpia la sangre y protege la próstata por sus propiedades desintoxicantes, agua, proteína, fibra.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	228
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO NACIONAL
CANTIDAD	
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	229
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	230
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINACA
CANTIDAD	1
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	231
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRAMBUESA ESTUCHE X 250g
CANTIDAD	1
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	232
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA
CANTIDAD	1
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	233
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA PULPA
CANTIDAD	1
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	234
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL VERDE
CANTIDAD	1
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	235
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUTE
CANTIDAD	1
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	236
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA
CANTIDAD	1
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	237
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA PULPA
CANTIDAD	1
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	238
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUASCAS
CANTIDAD	1
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	239
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUAYABA PERA-COMUN
CANTIDAD	1
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	240
NOMBRE DEL PRODUCTO	GENGIBRE
CANTIDAD	1
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	241
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABICHUELA
CANTIDAD	1
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	242
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJAS DE PLATANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De acuerdo a Iturbe (2016) la hoja de plátano se usa para envolver los alimentos debido a que es resistente y se puede manipular, además proporciona sabor a los alimentos. Del mismo modo, puede ser usada como analgésico y antiinflamatorio, ya que ayuda a cicatrizar heridas cutáneas y a calmar síntomas de gripe.
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 hoja cigarro, o candela, es una hoja enrollada como un cilindro que acaba de brotar. Esta nueva hoja, firmemente enrollada, es blanquecina y particularmente frágil, aunque va modificando su color hacia el color verde normal y disminuyendo su fragilidad a medida que se produce su apertura.
PORCION RECOMENDADA	Mezcla una hoja de plátano seca en dos tazas de agua, hierve en la olla por 5 minutos y deja enfriar a temperatura ambiente. Toma el té hasta disminuir la irritación
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	243
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIBIAS
CANTIDAD	1
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	244
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIERBABUENA
CANTIDAD	1
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	245
NOMBRE DEL PRODUCTO	HABA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El haba es altamente nutritiva, contiene proteínas, vitaminas, minerales y otros antioxidantes. Aunque no es originaria de México, es parte de la cultura alimentaria mexicana. El haba contiene L-dopa, precursor de la dopamina que ayuda a las personas con la enfermedad de Parkinson.
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 habas son una fuente importante de ácido fólico. Los folatos pertenecen a la familia de las vitaminas del grupo B, que son esenciales para el metabolismo y para asegurar que no nos falte energía. Ricas también en vitamina A, que nos ayuda a lucir una piel joven y radiante.
PORCION RECOMENDADA	Beneficios: son muy ricas en fibra, y contienen ácido fólico, hidratos de carbono complejos, proteínas, provitamina A, entre otros. Ideales para: las personas que quieran seguir una dieta sana y variada y no tengan gran predisposición a padecer de gases
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	246
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJAS DE PLATANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De acuerdo a Iturbe (2016) la hoja de plátano se usa para envolver los alimentos debido a que es resistente y se puede manipular, además proporciona sabor a los alimentos. Del mismo modo, puede ser usada como analgésico y antiinflamatorio, ya que ayuda a cicatrizar heridas cutáneas y a calmar síntomas de gripe.
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 hoja cigarro, o candela, es una hoja enrollada como un cilindro que acaba de brotar. Esta nueva hoja, firmemente enrollada, es blanquecina y particularmente frágil, aunque va modificando su color hacia el color verde normal y disminuyendo su fragilidad a medida que se produce su apertura.
PORCION RECOMENDADA	Mezcla una hoja de plátano seca en dos tazas de agua, hierve en la olla por 5 minutos y deja enfriar a temperatura ambiente. Toma el té hasta disminuir la irritación
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	247
NOMBRE DEL PRODUCTO	KIWI
CANTIDAD	1
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	248
NOMBRE DEL PRODUCTO	LAUREL FRESCOS
CANTIDAD	1
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	249
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA BATAVIA
CANTIDAD	1
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	250
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA MORADA
CANTIDAD	1
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	251
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA ROMANA
CANTIDAD	1
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	252
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA VERDE
CANTIDAD	1
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	253
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ESCAROLA
CANTIDAD	1
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	254
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ROMANA
CANTIDAD	1
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	255
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMONARIA
CANTIDAD	1
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	256
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMON TAHITI
CANTIDAD	1
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	257
NOMBRE DEL PRODUCTO	LULO
CANTIDAD	1
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	258
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO AZUCAR
CANTIDAD	1
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	259
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO TOMMY
CANTIDAD	1
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	260
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO VERDE
CANTIDAD	1
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	261
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA ROJA
CANTIDAD	1
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	262
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE CALIBRE 60
CANTIDAD	1
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	263
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA
CANTIDAD	1
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	264
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA DESGRANADA
CANTIDAD	1
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	265
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA ENTERA CON AMERO
CANTIDAD	1
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	266
NOMBRE DEL PRODUCTO	MENTA FRESA
CANTIDAD	1
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	267
NOMBRE DEL PRODUCTO	MELON CANTALUPO
CANTIDAD	1
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	268
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA DE CASTILLA
CANTIDAD	1
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	269
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA PULPA
CANTIDAD	1
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	270
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA TANGELO
CANTIDAD	1
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	271
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA VALENCIA
CANTIDAD	1
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	272
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO
CANTIDAD	1
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	273
NOMBRE DEL PRODUCTO	ORELLANAS
CANTIDAD	1
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	274
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
CANTIDAD	1
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	275
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUSA CERO
CANTIDAD	1
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	276
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA R-12
CANTIDAD	1
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	277
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA RICHIE SABANERA
CANTIDAD	1
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	

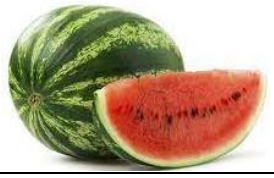
ITEM	278
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA SABANERA LAVADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene vitaminas C y otras del complejo B, hierro, fósforo, proteínas y fibra dietética; así como gran cantidad de agua y almidón. Rica en carbohidratos. De bajo aporte calórico, por lo 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	279
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYA MELONA PINTONA
CANTIDAD	1
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	280
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYUELA
CANTIDAD	1
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	281
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATILLA BABY
CANTIDAD	1
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	282
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO COCOMBRO
CANTIDAD	1
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	283
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO GUISO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

COMPOSICION DEL PRODUCTO	es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas. También se conoce como achocha, achojcha (nombre de origen quechua achuqcha), pepino, pepino de rellenar, archucha en Colombia o jaiba en Costa Rica.
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 su piel se encuentran pequeñas cantidades de beta-caroteno. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.
PORCION RECOMENDADA	Comer pepino diariamente genera una buena cantidad de nutrientes en el cuerpo, en los que destacan las vitaminas del complejo B, que favorecen la salud celular y proporciona ácido fólico.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	284
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERA CHILENA
CANTIDAD	1
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	285
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL CRESPO
CANTIDAD	1
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	286
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL LISO
CANTIDAD	1
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	287
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON AMARILLO
CANTIDAD	1
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	288
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON ROJO
CANTIDAD	1
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	289
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON VERDE
CANTIDAD	1
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	290
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA BABY
CANTIDAD	1
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	291
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA GOLDEN
CANTIDAD	1
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	292
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA PEROLERA
CANTIDAD	1
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	293
NOMBRE DEL PRODUCTO	PITAHAYA
CANTIDAD	1
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	294
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON MADURO
CANTIDAD	1
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	295
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO HARTON VERDE
CANTIDAD	1
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	296
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO COLICERO
CANTIDAD	1
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	297
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLEO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El aceite esencial de poleo contiene sustancias químicas que tienen varios efectos tóxicos en el cuerpo. Las personas usan poleo para el resfriado común, la neumonía, la fatiga, la terminación de un embarazo (aborto) y como repelente de insectos, pero no hay buena evidencia científica que respalde estos usos.
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 poleo menta es un antiinflamatorio. Es empleado para los resfriados y alivia el dolor de garganta. Como buen aliado del hígado, el poleo menta estimula su funcionamiento. Ayuda a la expulsión de gases, reduce la hinchazón y facilita el proceso digestivo.
PORCION RECOMENDADA	La infusión de menta poleo se puede tomar de dos a tres veces al día. Para aprovechar sus beneficios digestivos, es mejor ingerirla después de las comidas y, al igual que con cualquier otro té, lo ideal es no agregarle azúcar.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	298
NOMBRE DEL PRODUCTO	RABANO ROJO
CANTIDAD	1
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	299
NOMBRE DEL PRODUCTO	RAICES CHINAS BANDEJA X 500g
CANTIDAD	1
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	300
NOMBRE DEL PRODUCTO	REMOLACHA
CANTIDAD	1
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	301
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO BLANCO
CANTIDAD	1
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	302
NOMBRE DEL PRODUCTO	REPOLLO MORADO
CANTIDAD	1
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	303
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	304
NOMBRE DEL PRODUCTO	RUGULA
CANTIDAD	1
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	305
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVIA FRESCA
CANTIDAD	1
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	306
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHERRY
CANTIDAD	1
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	307
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHONTO PINTON
CANTIDAD	1
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	308
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE LARGA VIDA
CANTIDAD	1
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	309
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE MILANO
CANTIDAD	1
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	310
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE DE ARBOL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	De acuerdo con el portal web 'Tua Saúde', el tomate de árbol, también llamado tamarillo, es un fruto rico en compuestos antioxidantes, vitaminas y minerales que benefician la salud. Ayuda al corazón, regula el azúcar, previene anemia y fortalece las defensas gracias a sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.
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)	Ayuda al corazón, regula el azúcar, previene anemia y fortalece las defensas gracias a sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes. En ese sentido, esta fruta se considera una buena fuente de fibra, polifenoles, carotenos y antocianinas, así como de vitaminas A, C y B6.
PORCION RECOMENDADA	Para preparar 1 vaso de jugo de tomate de árbol se debe retirar la cáscara, que se puede hacer con un cuchillo o hirviéndolos durante unos minutos para ablandar la cáscara. Licuar 1 unidad y 1/2, que equivale a 100 g aproximadamente, en 200 ml de agua. Colar, agregar un poco de hielo y beber.
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	311
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMILLO
CANTIDAD	1
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	312
NOMBRE DEL PRODUCTO	UCHUVA CASCARA
CANTIDAD	1
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	313
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ISABELINA
CANTIDAD	1
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	314
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA ROJA IMPORTADA
CANTIDAD	1
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	315
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVA VERDE IMPORTADA
CANTIDAD	1
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	316
NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA
CANTIDAD	1
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	317
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZANAHORIA
CANTIDAD	1
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	318
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI AMARILLO
CANTIDAD	1
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	319
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI VERDE
CANTIDAD	1
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	320
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVO DE CODORNIZ
CANTIDAD	1
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	321
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS AA
CANTIDAD	1
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	

ITEM	322
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO ANTIOQUEÑO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	323
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO ESPAÑOL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	324
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUMO LIQUIDO POLY 8.5 FRASCO X 1L
CANTIDAD	1
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	325
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO PREMIUM PAQUETE X 431g
CANTIDAD	1
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	326
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE PAVO PAQUETE X 225 g
CANTIDAD	1
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	327
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE POLLO PAQUETE X 230g
CANTIDAD	1
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	328
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON SERRANO PAQUETE X 100g
CANTIDAD	1
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	329
NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La Longaniza de Sutamarchán es un embutido que refleja la habilidad y la tradición de los artesanos de Boyacá. La mezcla de carne y especias, combinada con el proceso de secado al aire, da como resultado una longaniza con un sabor y una textura únicos.
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)	Producto cárnico procesado con base en carne de animales de abasto, embutido en tripa natural de cerdo, previamente cocido y empacado al vacío
PORCION RECOMENDADA	Este embutido se elabora a base de carne de cerdo picada y adobada con diferentes especias, lo que le da un aroma y sabor únicos que la hacen fácil de diferenciar. La carne con la que se prepara, deberá ser exclusivamente carne de cerdo de cebo o de cebo de campo ibérico.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	SOY BOYACA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	330
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORCILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
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	331
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTRAMI PAQUETE X 250g
CANTIDAD	1
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	332
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALAMI PAQUETE X 100g TAJADO
CANTIDAD	1
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	333
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINETA AHUMADA PAQUETE X 400g
CANTIDAD	1
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	334
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO MORTADELA PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sa naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla)C de Sodio, Aticompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sa 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	335
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO PARA CHORIZO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
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	336
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	337
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA 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)	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	338
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L (FRASCO X 500mL)
CANTIDAD	1
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	339
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO MESOFILO 50L (KUMIS) SOBRE X 3g
CANTIDAD	1
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	340
NOMBRE DEL PRODUCTO	CULTIVO THERMOFILO 50L (YOGURT) SOBRE X 3g
CANTIDAD	1
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	341
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	342
NOMBRE DEL PRODUCTO	LACTASA GODO YNL-2 FRASCO X 125mL
CANTIDAD	1
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	343
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	344
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMEJA EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	345
NOMBRE DEL PRODUCTO	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2kg C/U
CANTIDAD	1
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	346
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO EN TUBO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	347
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	348
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO POTA BOLSA
CANTIDAD	1
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	349
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X1kg
CANTIDAD	1
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	350
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	351
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA ENTERA EN CANAL REFRIGERADA
CANTIDAD	1
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	352
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORVINA FILETES
CANTIDAD	1
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	353
NOMBRE DEL PRODUCTO	FILETE SALMON
CANTIDAD	1
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	354
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA X 700g C/U
CANTIDAD	1
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	355
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO 21/25 BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	356
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	357
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUADO ENTERO X 500g C/U
CANTIDAD	1
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	358
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
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	359
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALMITO DE MAR PAQUETE X 454g
CANTIDAD	1
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	360
NOMBRE DEL PRODUCTO	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO
CANTIDAD	1
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	361
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
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	362
NOMBRE DEL PRODUCTO	ROBALO FRESCO ENTERO
CANTIDAD	1
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	363
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALMON ENTERO UNIDAD X 3kg
CANTIDAD	1
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	364
NOMBRE DEL PRODUCTO	TILAPIA SIN ARREGLAR X 500g
CANTIDAD	1
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	365
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRUCHA ENTERA DE 380g SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
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	366
NOMBRE DEL PRODUCTO	CONEJO ENTERO X 2kg
CANTIDAD	1
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	367
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE POLLO
CANTIDAD	1
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	368
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOLLEJAS DE POLLO
CANTIDAD	1
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	369
NOMBRE DEL PRODUCTO	PATOS EN CANAL X 2,6kg
CANTIDAD	1
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	370
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
CANTIDAD	1
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	371
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERNIL POLLO SIN RABADILLA
CANTIDAD	1
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	372
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS
CANTIDAD	1
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	373
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLA DE PIERNA DE RES
CANTIDAD	1
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	374
NOMBRE DEL PRODUCTO	CADERA DE RES
CANTIDAD	1
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	375
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO DE RES
CANTIDAD	1
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	376
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Peso 132 K
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	377
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x 90 K
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	378
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANAL DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Peso x 25 K
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	379
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANALES DE PAVO
CANTIDAD	1
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	380
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE BRAZO DE RES
CANTIDAD	1
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	381
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
CANTIDAD	1
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	382
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
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	383
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
CANTIDAD	1
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	384
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Corte proveniente del lomo ancho recomendado para cocinar a la parrilla o al sartén gracias a su cobertura 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)	Aporta vitaminas del grupo B, estas vitaminas nos ayudan a mantener un buen funcionamiento de nuestro metabolismo y a obtener energía de forma rápida Gracias al fósforo, hierro y calcio que lleva nos ayuda a mantener unos huesos y dientes fuertes, así como prevenir enfermedades como la anemia.
PORCION RECOMENDADA	Además, es rico en hierro, vitaminas del complejo B y minerales como el zinc y el fósforo, que son esenciales para la salud general. Su carne tierna y sabrosa también lo convierte en un ingrediente versátil y delicioso para diversas preparaciones culinarias.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	385
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO
CANTIDAD	1
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	386
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE RES
CANTIDAD	1
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	387
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
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	388
NOMBRE DEL PRODUCTO	GRASA DE CERDO
CANTIDAD	1
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	389
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPA DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Llamamos ternera a la cría hembra de la vaca. Es un animal de carne tierna y blanca, muy apreciada en la cocina.
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 BOLA" es una pieza ubicada en el cuarto trasero de la res, y como su nombre lo dice, tiene forma circular, y es muy blanda.
PORCION RECOMENDADA	Los beneficios de la carne de ternera son múltiples, desde el equilibrio de nutrientes que aporta a nuestro organismo hasta su delicioso sabor. Es una fuente de proteínas y vitaminas, además de contener un gran número de minerales.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	tacisa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	390
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE RES
CANTIDAD	1
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	391
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIBRILLO DE RES
CANTIDAD	1
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	

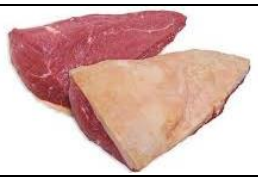
ITEM	392
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica. Es frecuente encontrarlo 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	393
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
CANTIDAD	1
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	394
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUCHACHO ENTERO DE RES
CANTIDAD	1
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	395
NOMBRE DEL PRODUCTO	PUNTA DE ANCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de Punta Anca es diferente a cualquier otra carne, gracias

	a su marmóleo, es jugosa y deliciosa. La Punta Anca debe cocinarse a fuego medio para garantizar un filete suave, de textura tierna y sabrosa. La nuestra tiene un borde de grasa extra que debe ser cortado antes de la cocción.
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 punta de anca es una pieza de carne sin hueso que se extrae de la parte baja y cuarto trasero de la res, viene con una capa de grasa que le da mucho sabor y buena textura En Tienda de Carnes Sin Cuchillo encuentras este corte ideal para asados, fresco y delicioso.
PORCION RECOMENDADA	Este corte proviene de la parte superior del cuarto trasero de la res y es famoso por su inconfundible capa de grasa, que aporta un sabor jugoso y lleno de carácter a cada bocado
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	minerva
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	

ITEM	396
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREJA DE CERDO
CANTIDAD	1
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	397
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
CANTIDAD	1
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	398
NOMBRE DEL PRODUCTO	SOBREBARRIGA
CANTIDAD	1
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	399
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINO CARNOSO
CANTIDAD	1
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	

A.M GRUPO SUPERIOR
S.A.S. NIT.901232121

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	