Ciudad y fecha:	Santiago de Cali, 18 de mayo de 2018
Dependencia generadora:	GRUAL

CAPÍTULO 1. ESTUDIO DE NECESIDAD

1.1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON EL PROCESO DE CONTRATACIÓN

La Escuela Militar de Aviación "MARCO FIDEL SUAREZ" requiere contratar el suministro de VIVERES GRANOS Y ABARROTES, FRUTAS Y VERDURAS, LÁCTEOS, CARNES BLANCAS, ROJAS Y FRÍAS para la preparación de alimentos de acuerdo a menús programados; siendo estos alimentos perecederos de suma importancia gastronómica para la alimentación; cuyo fin es buscar un balance entre los nutrientes ingeridos y el gasto de energía, para promover y proteger la salud nutricional del personal de alféreces, cadetes y soldados del Grupo Cadetes y el GRUSE 10.

Alimentos que serán suministrados en un menú cíclico que lleva a la rotación de los productos en el consumo para maximizar su vida útil y almacenamiento.

De conformidad a las leyes y decretos que a continuación se relacionan es obligación del Estado atender las necesidades básicas de alimentación al personal de alféreces, cadetes y soldados de la Escuela Militar de Aviación, por cuanto se hace necesario contar con un servicio de comedor que supla dicha necesidad y asegurar un servicio de calidad, acorde a la partida de alimentación asignada y cumpliendo con las disposiciones legales vigentes.

DECRETO 1790 DE 2000

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL "por el cual se modifica el Decreto que regula las normas de carrera del personal de oficiales y suboficiales de las Fuerzas Militares".

TITULO VI.

NORMAS PARA LOS ALUMNOS DE LAS ESCUELAS DE FORMACION.

ARTÍCULO 140. PARTIDAS DE ALIMENTACION. Los alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes y los alumnos de las escuelas de formación de suboficiales, tendrán derecho a una partida de alimentación que será fijada por resolución ministerial, la cual ingresará al presupuesto de la respectiva Escuela.

LEY 1861 del 4 de Agosto del 2017

"Por la cual se reglamenta el servicio de Reclutamiento, control de reservas y la Movilización".

06-06-18 07:40

ARTÍCULO 4o. FINALIDAD. Corresponde al Servicio de Reclutamiento y Movilización planear, organizar, dirigir y controlar la definición de la situación militar de los colombianos e integrar a la sociedad en su conjunto en la defensa de la soberanía nacional, así como ejecutar los planes de movilización del potencial humano, que emita el Gobierno Nacional.

ARTÍCULO 44. DERECHOS DEL CONSCRIPTO DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Todo colombiano que se encuentre prestando el servicio militar obligatorio en los términos que establece la ley, tiene derecho:

a. Desde el día de su incorporación hasta la fecha del licenciamiento, tendrá derecho a ser atendido por cuenta del Estado, en todas sus necesidades básicas atinentes a salud, alojamiento, **alimentación**, vestuario, bienestar y disfrutará de una bonificación mensual hasta por el 30% del salario mínimo mensual vigente.

RESOLUCIÓN MDN No. 1976 DE 2018

Por el cual se señala y fija el monto de la partida diaria de alimentación para el personal de soldados, alféreces, guardiamarinas, pilotines, cadetes, alumnos de las escuelas de formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares, Agentes de la Policía Nacional y Oficiales y Suboficiales de la Fuerza Pública y se fija el monto de la prima especial de alimentación de los empleados públicos del Ministerio de Defensa y de la Policía Nacional y se dictan otras disposiciones complementarias

ARTÍCULO 2o. Fijar en diez mil trescientos sesenta y ocho pesos ($10.368.oo), moneda corriente, la partida diaria de alimentación para el personal de Alféreces, Guardiamarinas, Pilotines, Cadetes de las Escuelas de Formación de Oficiales de las Fuerzas Militares y de la Policía Nacional, alumnos por incorporación directa de las Escuelas de Suboficiales de las Fuerzas Militares, alumnos de las Escuelas de Formación del Nivel Ejecutivo de la Policía Nacional, y alumnos que adelantan curso en la Escuela de Soldados Profesionales para la vigencia 2017.

ARTÍCULO 3o. Señalar en ocho mil trescientos noventa y nueve pesos ($8.399.oo) moneda corriente, la partida diaria de alimentación para el personal de soldados e infantes de marina de las Fuerzas Militares y personal del Cuerpo Auxiliar de la Policía Nacional, para la vigencia 2017.

1.2 OBJETO A CONTRATAR

SUMINISTRO DE CARNES BLANCAS, ROJAS Y FRÍAS; GRANOS Y ABARROTES; FRUTAS Y VERDURAS Y LÁCTEOS PARA LA ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE ALFERECES, CADETES Y SOLDADOS DE LA ESCUELA MILITAR DE AVIACIÓN Y ZONAS DESCONCENTRADAS DE SEGURIDAD.

1.3. CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

Plazo	**30 de Noviembre de 2018**
Lugar de ejecución	Escuela Militar de Aviación Economatos de Cadetes y Soldados

Forma de pago	**El MDN-FAC-EMAVI-** Pagará el valor del contrato así: **PAC:** Mensual, los valores serán de acuerdo a la delegación Mensual que se envía desde Bogotá. **VALOR:** $773.898.000 **RUBRO:** 1-0-1-5-86 REC 10 Partida de alimentación **Nota:** El pago en las fechas establecidas estará sujeto a la aprobación previa de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

1.4. ADJUDICACIÓN

Total	
Parcial por lote	X
Hasta agotar presupuesto oficial	

En el Anteproyecto del Plan Anual de Adquisiciones de la EMAVI se plasmó la cantidad requerida, por lo cual, en caso de sobrar presupuesto, el MINISTERIO se reserva el derecho de adjudicar por mayor valor, a fin de suplir la mayor necesidad de la Escuela.

1.5 ANÁLISIS DE RIESGO

Anexo Matriz de Riesgo implementada por Colombia Compra Eficiente.

- **Justificación de la no exigencia de riesgos:** No aplica.

CAPÍTULO 2. ESTUDIO TÉCNICO

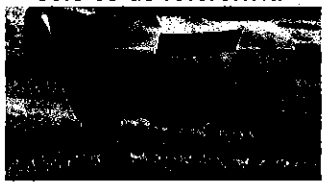
2.1. ESPECIFICACIONES, AUTORIZACIONES, PERMISOS Y/O LICENCIAS REQUERIDOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

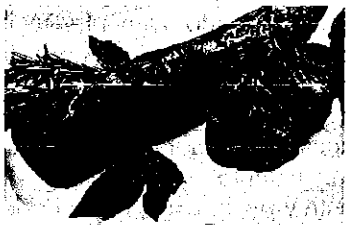
2.1.1. Ficha Técnica:

LOTE No.1 CARNES BLANCAS VALOR $272.098.000

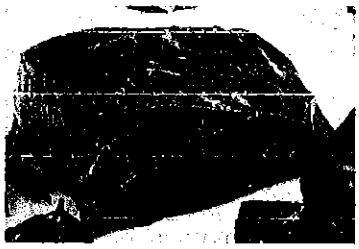
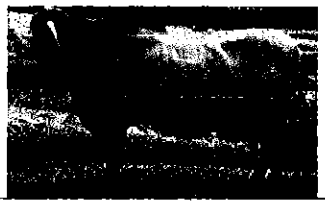
POLLO		
PRODUCTOS	**U/M**	**OBSERVACIONES**
1 Pollo entero	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	**Características organolépticas** **Textura:** blanda, Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y

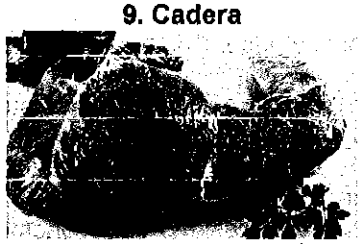
 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*		esta sea elástica. **Visual:** Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frio). Sin bolsas de agua o hielo, el color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (Sin color intenso en la piel) y la grasa un color crema brillante. **Olor:** Debe presentar olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca. **Temperatura de recepción:** entre 0 y 4°C **Empaque y embalaje:** Embalado en canastillas plásticas con capuchón, empacado en bolsas individuales trasparentes rotuladas. La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido.
2. Pechuga de pollo  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	
3. Pernil de pollo  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: por KG o Unidad de 130 grs 150 grs 200 grs	
4. Contra Muslo  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: por KG o Unidad de 130 grs 150 grs 200 grs	
5. Ala de pollo  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: por KG Unidad de 80 grs 100grs 130 grs 150 grs 200 grs	
6. Colombina de pollo	A solicitud del Economato ya sea: por KG o	

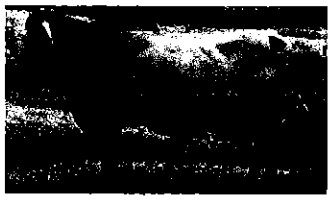
 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Unidad de 80 grs 100grs 130 grs 150 grs 200 grs	
CARNE DE RES		
7. Lomo caracho  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Carne de res localizada en la parte superior del animal, de contextura muy blanda y con un bajo porcentaje de grasa. No superior al 10 %. Conocido también como: Chatas/Solomo/Lomo de Caracha **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** característico a carne fresca. **Color:** Rojo purpura intenso cobertura externa beige. **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Textura:** Blanda suave y jugosa. **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **OBSERVACIÓN GENERAL PARA TODOS LOS PRODUCTOS CARNICOS:** Se solicitará al contratista el tipo de corte de moler y si es del caso o requerimiento para moler se especificará en la orden de pedido. Esta nota aplica para todos los cortes de carne a los cuales aplique la especificación de carne

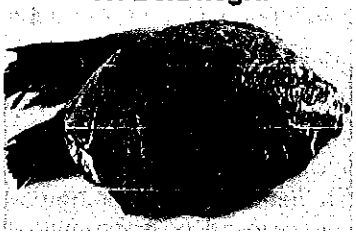
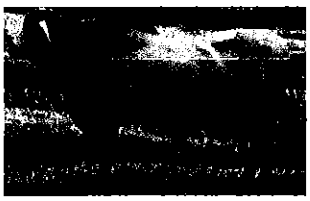
		molida. • Todos los productos deben de contener información nutricional, su fecha de elaboración fecha de vencimiento peso y gramaje impresos en los productos que aplique. • Certificación ISO 9001 Versión 2000 para productos empacados procesados o embutidos. **Uso:** Asar/Freír/hornear/Plancha
8. Lomo viche  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Carne de res localizada en la parte superior del animal, de contextura muy blanda y con un bajo porcentaje de grasa. No superior al 10 %. Es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. Es el corte más tierno de la res. Conocido también como: Lomito, Solomito, Lomo Viche. **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca. **Color:** Rojo púrpura **Textura:** Blanda suave tierna jugosa. **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Plancha/Horno/Freír.

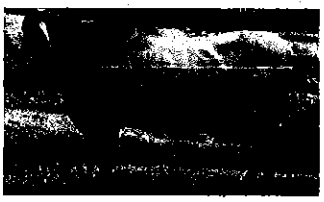
		pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Sudar/Estofar/Rellenar/Desmechar
12. Muchacho  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Carne de res localizada en la parte trasera de contextura blanda y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10 %, de Corte en forma cilíndrica. **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo claro con cobertura de tonalidad beige **Textura:** Semiblanda, firme y suave **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Sudar/Horno/Rellenar/Desmechar
13. Centro de cadera	A solicitud del Economato ya sea:	La tabla o centro de pierna es un Corte Magro. No superior al 10 % de grasa. Conocida también como: Pulpa de pierna,

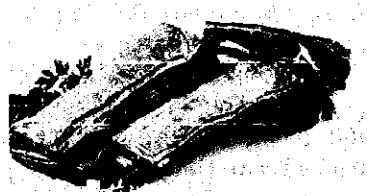
 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Ceniza **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo oscuro con cobertura de grasa de color beige **Textura:** Blanda y firme **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Plancha/Freír
14. Lagarto  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Es un corte de tipo duro con gran contenido de tejidos, ubicado en la región de la pierna y el brazo, bajo porcentaje de grasa No superior al 10 %. Conocido también como: murillo/tableado/pepino/marranito **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo púrpura con tonalidad blanca superficial **Textura:** Dura, Lisa y fibrosa **Empaque**: El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien

9. Cadera  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Parte del animal localizada en la parte trasera, de contextura blanda y con bajo porcentaje de grasa. No superior al 10 %. Conocida también como: Solomo Extranjero, Caderita, Tetafula **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo púrpura oscuro con cobertura color beige **Textura:** Suave **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspectos:** sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Pancha/Freír.
10. Punta de Anca  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Carne de res localizada en la parte trasera del animal, contextura blanda y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10 %, corte tipo blando de excelente marmóreo y jugosidad. Conocida también como: Capón, bollito. **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca

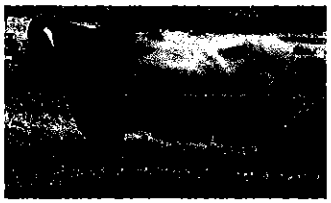
		**Color:** Rojo purpura con cobertura de tonalidad beige superficial. **Textura:** Blanda, jugos, firme y suave **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **PH:** entre 5.5. y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Freí/Plancha
11. HUESO DE COGOTE  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Corte del hueso cogote carnudo de contextura blanda y con bajo porcentaje de grasa. **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo púrpura intenso con cobertura de tonalidad beige. **Textura:** blanda, firme y suave **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de

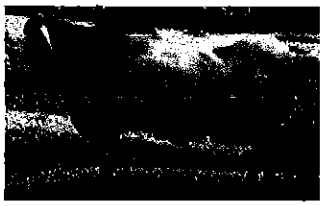
		sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspectos:** sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Moler/Sudar y Desmechar
15. Bola negra  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Carne de res localizada en la parte trasera del animal de contextura blanda y con bajo porcentaje de grasa NO superior al 10%. Huevo de Aldana o bola de pierna es un corte blando con forma ovalada. Conocida también como: Bola Negra, nuevo de Aldana **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** característico a la carne fresca **Color:** Rojo Púrpura intenso **Textura:** Blanda, firme, jugosa y suave. **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** entre 5.5. y 6.4 La descripción de la unidad de medida es

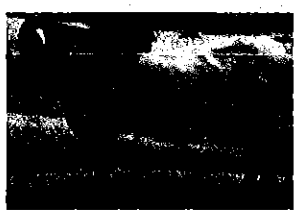
		para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Freír/Plancha/Asar.
16. Cola de res 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Bajo porcentaje de grasa NO superior al 10%. Conocida también como: Colita extranjera **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** característico a carne de res fresca. **Color:** Rojo Púrpura intenso Textura: Suave **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** 5.5 y 6.4 **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Freír/Asar/Sudar
17. Sobrebarriga  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Carne de Res localizada en la parte central del animal corte tipo duro y forma plana, con bajo porcentaje de grasa No superior al 10%. Conocida también como: Sobrebarriga especial, tapa de costilla **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades.

		**Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo intenso **Textura:** Firme y poco áspera en la superficie Puede ser gruesa o delgada según necesidades del usuario **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** sin partículas, ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Moler/Cocinar/Desmechar.
18. Costilla de Res  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Es corte presenta cortes y tejidos Se obtiene de desposte conformada por las costillas y el corte tres telas. Bajo porcentaje de grasa no superior al 10%. Conocida también como: peine **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo púrpura con extensiones color beige **Textura:** Dura Empaque: El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de

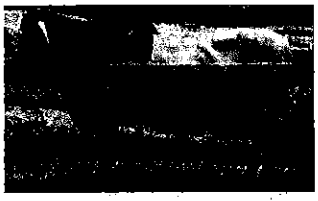
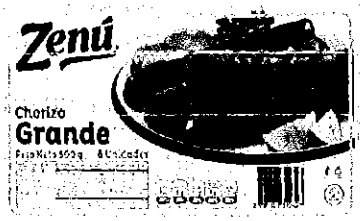
		pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Asar/Sudar/Honear /Sancocho
19. Pecho  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Pecho o entrepecho es un corte semiduro, ubicado en la parte delantera del animal, muy fibroso y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10%. Conocido también como: Sobrebarriga Gruesa **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor**: Característico a carne fresca **Color**: Rojo púrpura con cobertura color beige **Textura:** Suave **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** entre 5.5 y 6.4 **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Sudar/Desmechar/Moler
20.Bola de Brazo	A solicitud del	Carne de res localizada en la parte delantera

La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10%. Conocida también como: Tablón, muñeco, Bola de paletero **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Color:** Rojo intenso **Olor:** Característico de la carne de bovinos **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Textura:** Suave **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Usos**: Asar/Freír/Plancha
21. Lomo viche Gourmet  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Hace parte del lomo viche magro es un Corte con forma circular alargada. Localizada en la parte superior del lomo del animal. Conocido también como: Sabaleta, chingolo **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo oscuro **Textura:** Semiblanda, lisa y suave **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones

		extrañas. **PH:** entre 5.5 y 6.4 **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Freír/Moler/Asar
22. Ampolleta especial La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	**Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa No superior al 10%, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo intenso **Textura:** Suave y firme **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** entre 5.5 y 6.4 **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino

		unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Estofar y Moler
23. Sobaco  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10%. Conocido también como: Carnaza de paleta **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor**: Característico de carne fresca **Color:** Rojo oscuro con tejido conectivo Blanco **Empaque**: El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4 La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Uso:** Sudar y Moler
24. CARNE MOLIDA ESPECIAL	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Para la obtención de este tipo de carne se tienen en cuenta los cortes de carne con la descripción de carne molida: Cogote y Morrillo; Cabeza de Lomo; Lagarto; Pecho; Sobrebarriga; Lomo de Brazo y Paletero Interno. No puede Exceder el 5 % de Grasa. **Empaque**: El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas

		deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **PH:** entre 5.5 y 6.4
25. Cogote y morrillo La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Carne de res localizada en la parte delantera del animal, de contextura dura, muy fibrosa y con bajo porcentaje de grasa No superior al 10%. Conocido también como Morro **Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Color:** Rojo intenso **Olor:** característico a la carne de bovino **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Textura:** suave Aspecto sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** 5.5 y 6.4. La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. Uso: Estofar/Moler

26. Espaldilla La imagen no es factor excluyente solo es de referencia* 	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	**Características organolépticas:** Piezas individuales limpias, libre de grasa No superior a 10%, materia fecal, coágulos de sangre, firme al tacto y superficie sin babosidades. **Olor:** Característico a carne fresca **Color:** Rojo **Textura:** Suave firme **Aspecto:** sin partículas ni coloraciones extrañas. **PH:** entre 5.5 y 6.4 **Empaque**: El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. Las bolsas deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C La descripción de la unidad de medida es para determinar la necesidad del economato y esta se verá reflejada en la orden de pedido que realice el respectivo economato; se aclara que no es un margen de peso sino unidades de medida que se requieran en la orden de pedido. **Usos:** Freír/Asar/Honear/Plancha
CARNES PROCESADAS		
27. Carne Hamburguesa de Res  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Unidad 5 x 575 grs	Carne procesada empacada al vacío, con ficha especificaciones técnicas del producto, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, unidad de medida y gramaje impresos en el empaque. Certificación ISO 9001 Versión 2000
28. Chorizo de Res  	Paquete por 6 Unidades x 500 grs	El chorizo es un embutido crudo. Se elabora a partir de carne picada de cerdo revuelta con sal, especias y nitrato de potasio. El producto es embutido en tripa de cerdo y atado en fracciones de 10 a 25 centímetros. Los condimentos comunes son la sal, el ajo, especias y chiles. Ficha especificaciones técnicas del producto,

La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*		información nutricional, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, unidad de medida y gramaje impresos en el empaque. Certificación ISO 9001 Versión 2000
29. Salchichón Cervecero ahumado  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Unidad 1200 grs	Preparados con la mejor carne seleccionada de res, cerdo y pollo. Con un sabor ahumado y especiado. Ficha especificaciones técnicas del producto, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, unidad de medida y gramaje impresos en el empaque. Certificación ISO 9001 Versión 2000
30. Salchicha Tradicional  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Paquete por 18 Unidades x 450 grs	Las salchichas se clasifican como embutidos escaldados y en su elaboración se pueden usar carnes de muy diverso origen, lo que determina su calidad y precio. Se prefiere carne recién sacrificada de novillos, terneras y cerdos jóvenes y magros, en vista que este tipo de carne posee fibra tierna y se aglutina y amarra fácilmente. Además, carece de grasa interna y es capaz de fijar gran cantidad de agua. Estos productos son de consistencia suave, elevada humedad y corta duración (unos 8 días en refrigeración). En la elaboración de las salchichas se emplea carne de res y cerdo, grasa y hielo. La carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte. Ficha especificaciones técnicas del producto, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, unidad de medida y gramaje impresos en el empaque. Certificación ISO 9001 Versión 2000
31. Salchicha Súper Perro  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Paquete por 16 Unidades 1280 grs	Las salchichas se clasifican como embutidos escaldados y en su elaboración se pueden usar carnes de muy diverso origen, lo que determina su calidad y precio. Se prefiere carne recién sacrificada de novillos, terneras y cerdos jóvenes y magros, en vista que este tipo de carne posee fibra tierna y se aglutina y amarra fácilmente. Además, carece de grasa interna y es capaz de fijar gran cantidad de agua. Estos productos son de consistencia suave, elevada humedad y corta duración (unos 8 días en refrigeración). En la elaboración de las salchichas se emplea carne de res y cerdo, grasa y hielo. La carne