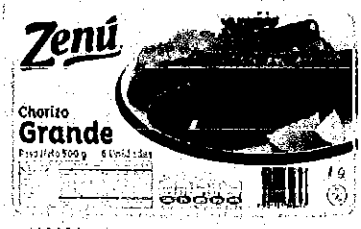
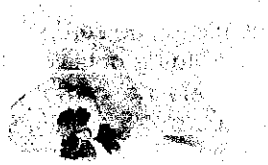
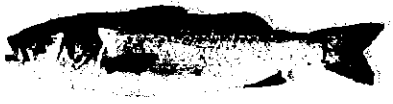
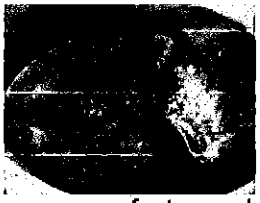
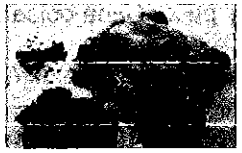
		de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte. Ficha especificaciones técnicas del producto, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, unidad de medida y gramaje impresos en el empaque. Certificación ISO 9001 Versión 2000
32. Chorizo Cerdo  La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	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. De primera o especial hechos con lomo o jamón puros. 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
33. Jamón Sándwich La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Unidad 22 tajadas X 450 grs	Jamón de cerdo tipo sándwich Ingredientes: Carne de cerdo, Agua, fécula de maíz (Extendedor), Adipato de Dialmidon Aceitado 1422 (Estabilizador), carragenina 407 (espesante), sal, tripolisfofato de sodio 451(modificador de pH), Saborizante naturaly/0 Artificial(cerdo), Azucar(Edul corante), gitamo Monosodico 621 (Acentuador de sabor) Lactosa láctico, acido sobrico, Acido Citrico, Nisina E-234, propil parabren. Certificación ISO 9001 Versión 2000
34. Lomo cerdo ahumado La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	KG entre 16 a 18 tajadas	Cerdo adobado con cerveza, pimienta, laurel y orégano. Incluye salsa de ciruela 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
PESCADO		
35. Filete de Toyo	A solicitud del Economato ya sea:	

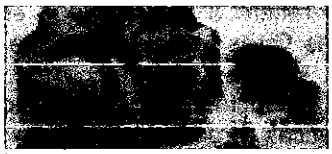
 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	**Características:** Ojos claros, brillantes, ligeramente salientes. Branquillas de color rosado o rojo oscuro, brillante y sin olor. Piel clara y brillante, carne firme al tacto. Cuando se la comprime con el dedo será elástica con ausencia de coloraciones y presencia de olor fresco característico. El abdomen limpio y libre de olores ofensivos, paredes abdominales firmes y elásticas con ausencia de coloraciones y presencia de un olor fresco y característico. La inspección de la sangre a los largo de la columna vertebral vena caudal determina su color rojo fresco con consistencia normal. Cuando se procede a abrir el pescado la carne se mantiene firme adherida a los huesos, particularmente a las costillas. La columna vertebral es de color gris perlado. El olor es agradable, característico a agua marina, sin olores extraños Libre de parásitos de cualquier naturaleza. 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. El pescado debe de venir descamado y eviscerado. Debe ser transportado en vehículos equipados con refrigeración adecuada entre 0 y 4°C. El producto debe de venir rotulado con el nombre, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se quiere que la fecha de vencimiento aclare tiempo
36. Filete de basa  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	
37. Mojarra roja 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	
38. Trucha 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	
39. Robalo  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	
40. Bagre de mar	A solicitud del Economato ya	

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	sea: Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	máximo de duración refrigerado. Se requiere que el producto venga entero en porciones empacado al vacío según necesidades de los economatos.
41. Tilapia roja 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	
42. Pargo rojo 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	
43. Camarón tití La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	
CARNE DE CERDO		
44. Solomito 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	Conocida también como: Solomito/Solomo/ Viche/Filete Debe ser obtenido conforme al lomo de cerdo, de manera que al momento de obtenerlo se encuentre intacto conformando los dos músculos. Es necesario que el tejido glandular, sanguíneo y graso superficial sea eliminado. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca

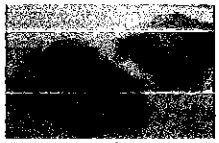
	200 grs	Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 4% **Empaque:** El producto debe ser empacado en bolsas platicas grado alimentario, bien sellada(al vació), y/o dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo, agua o sangre. 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 **Uso:** Para Cualquier Presentación
45. Costilla ahumada La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	**Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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
46. Callo La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	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

47. Tocineta de cerdo La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Conocido también como: Tocino Lomo/Tocino/Tocino Cinta/Chicharrón Se realiza mediante un corte en la región del lomo comprendiendo en mayor cantidad piel desprovista de pelo y parte carnosa muscular en menor proporción. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 Uso: Asar/Cocinar/Parrilla/Honear
48. Pierna/ pernil/Jamón/Pierna Pernil CERDO  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	Pierna/ pernil/Jamón/Pierna Pernil La pierna o pernil, se obtiene realizando un corte que desprende el musculo y descubriendo la última vértebra lumbar. Se realiza la separación del musculo oblicuo abdominal externo, recto abdominal e iliaco. Posterior a esto se deberá quitar la cola, ganglios linfáticos pre femorales y cualquier otro ganglio expuesto. Se debe de realizar un deshuese completo, retiro de cartílagos, piel, musculo de la falda y ganglios expuestos. Se debe de retirar la parte del ossobuco y pezuña. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 Uso: Asar/Freír/ Hornear
49. Cabeza de Lomo 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	Conocida también como: Cabeza de Lomo/Bondiola/ Cabeza de Cañón Se separa mediante un corte paralelo el cual inicia en la parte dorsal de la paleta desde el lomo. Esta pieza se encuentra en la intersección con la parte final de la paleta hacia su extremo adyacente, tomado como referencia el cartílago que ha quedado adherido proveniente de la región escapular y el inicio del Lomo. Se deben de retirar vertebras torácicas, cartílagos, grasa. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 **Uso:** Asar/Freír/ Hornear/Moler
50. Pezuña de cerdo La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG o	Este corte hace referencia a las patas delanteras y traseras del animal porcino, estas deben estar totalmente limpias y porcionadas para su preparación **Color:** entre rojo y rosado.

	Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	**Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 **Uso**: Asar/Freír/ Hornear
51. Brazo/Brazuelo/paleta/Pernil de paleta de cerdo  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	También conocido como: Brazo/Brazuelo/paleta/Pernil de paleta Se obtiene realizando un movimiento hacia afuera del miembro anterior para ubicar el Angulo caudal de la escapula y así realizar un corte en dirección distal hacia el esternón a no más de 2 cm de la punta del codo como referencia, incidiendo el musculo latissimus dorsi y de esta manera separar todo el miembro anterior. Se retira la pata delantera en articulación superior del codo un poco por encima de este mediante un corte recto aproximadamente perpendicular a los huesos del mismo. La papada deberá quitarse antes o después mediante un corte recto paralelo con el lado correspondiente al lomo, a la curvatura más profunda de la depresión de la oreja, sin que supere los 3 cm de ésta. Se retira la piel y grasa, retirar las arterias supra escapular y humeral circunfleja, con el fin de no manchar de sangre la pieza y así evitar una futura contaminación bacteriana. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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

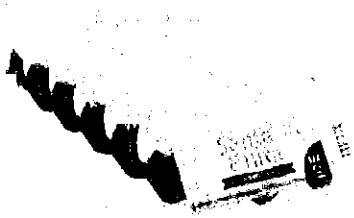
		deben de tener una etiqueta de producción, fecha de vencimiento, número de lote, numero de posta y peso. Cada bolsa debe de pesar 5 KG. En transporte se conserva una temperatura entre 0 y 4 °C, para la conservación – 4 °C **Aspecto:** Sin partículas ni coloraciones extrañas **Uso:** Asar/ Freír / Honear
52. Tocino Barriguero La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero x KG	Conocida también como: Tocino Barriguero/Tocineta con piel/ Tocino Barriga/Chicharrón/Tocino Carne/Barriga tocino/Tocino Carnudo/Lonja de tocino con piel/Barriguero. Se obtiene después de haber retirado la pierna y el brazo, se separa del lomo a una altura promedio tomada desde las vértebras torácicas no mayor a 20 cm para cortar con sierra; posterior a esto se limpia internamente de los restos del diafragma, quitando la mayor cantidad de grasa interna y debe encontrarse libre de contenido mamario alargado. Los extremos anteriores que limitan con el brazo y pierna deben ser razonablemente rectos y paralelos. Las costillas deben de ser separadas a través de descostillamiento individual y a su vez retirar también el cartílago dejando la carne intercostal intacta. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 **Uso:** Asar/Freír/Frijoles
53. Garra Cerdo	A solicitud del Economato ya	Conocido también como: Tocino de Brazo/Tocino/Chicharrón/Garra

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	sea: Entero x KG	Se realiza mediante un corte de la región del brazo comprendido en mayor cantidad piel desprovista de pelo y parte carnosa muscular en menor proporción. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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. **Uso:** Freír/Hornear/Frijoles
54. Costilla La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero x KG	Conocida también como: Costilla/ Costilla Canasto/ Costillar/ Costilla Especial Conformado por los huesos de las costillas que pueden ser 7 que se encuentran unidas al esternón y de 7 a 8 que se encuentran libres para un total de 14 – 15 fuertemente curvadas con inclinación caudal y también acompañada de la mitad del hueso del esternón. Se debe de limpiar internamente del diafragma dejando la mitad del esternón, la grasa del corazón dentro de la superficie interna de las costillas no debe de tener una capa muy gruesa y debe ser retirada. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 **Uso:** Asar/Freír/Hornear.
55. Papada de cerdo La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero x KG	Conocida también como: Papada/Tocino de papada Se obtiene al momento de realizar el arreglo del brazo y la paleta, realizando un corte oblicuo bordeando la región del brazo sin afectarlo acondicionándolo para su presentación. Esta comprendido por los músculos esternocefálicos y branquiocefalicos en su porción más distal acompañado de piel, grasa y contenido glandular. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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 **Uso:** Asar/Freír/Frijoles
56. Chuleta La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero x KG	Conocida también como: Chuleta doble/Chuleta mariposa/Chuleta/Silla/Caja Se obtiene a partir de la Pieza D400, deberá realizar un corte primario diferente, en donde no se divida la canal en dos medias canales, realizando posteriormente un corte a nivel lumbar para la obtención de esta pieza. Generalmente se realiza cuando la canal se encentra congelada o a recibido un tratamiento térmico como refrigeración por un tiempo prolongado. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es

		visible entre las fibras musculares entre 3 y 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. **Uso:** Asar/Freír/Hornear
57.Tocino La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	A solicitud del Economato ya sea: Entero por KG	Conocida también como: Tocineta completa con o sin piel/Plancha costilla con piel o sin piel/panceta/Lamina. Esta pieza es igual al tocino barriguero excepto que se quita la piel mediante un corte recto, dorsal a la curvatura exterior de la línea del trazo del corte. Este se puede realizar a nivel dorsal o ventral. También puede obtenerse similar de la región anatómica de la papada o tapas superficiales de brazo o pierna, pero de menor calidad y cantidad carnosa **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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. **Uso:** Asar/Freír/Cocinar
58. Lomo	A solicitud del Economato ya sea:	Conocido también como: Lomo Limpio/Cañón/Cordón/Lomo

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Entero por KG o Porcionado 120 grs 130 grs 150 grs 200 grs	Esta pieza se obtiene después de haber retirado la pierna, el brazo y el costillar; mediante cortes rectos razonablemente perpendiculares. El lomo inicialmente contiene hueso de costillas y vertebras. Al deshuesare y descostillarse se puede retirar hacia región caudo que viene a conformar la parte del solomito y hacia el craneal la cabeza del lomo, teniendo como referencia el cartílago de la escapula derivado del retiro del brazo. **Color:** entre rojo y rosado. **Textura:** firme y moderadamente seca Marmóreo: Se refiere a la grasa que se es visible entre las fibras musculares entre 3 y 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. **Uso:** Asar/Freír/Hornear
59. Huevos AAA x 30 unidades La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Panal x 30 Und AAA	Excelente fuente de antioxidantes como la luteína y zeaxantina. Fuente de Vitaminas A, B, D y E. Fuente de energía y nutrientes esenciales. Con Fecha de Producción y Fecha de vencimiento Empacados en panal tradicional, limpios libres de suciedades y plumas, recubierto con un panal plástico.
60. Huevos AA x 30 unidades	Panal x 30 Und AA	Excelente fuente de antioxidantes como la luteína y zeaxantina. Fuente de Vitaminas A, B, D y E. Fuente de energía y nutrientes esenciales. Con Fecha de Producción y Fecha de vencimiento

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*		vencimiento Empacados en panal tradicional, limpios libres de suciedades y plumas.
Huevos A x 30 unidades La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Panal x 30 Und A	Excelente fuente de antioxidantes como la luteína y zeaxantina. Fuente de Vitaminas A, B, D y E. Fuente de energía y nutrientes esenciales. Con Fecha de Producción y Fecha de vencimiento Empacados en panal tradicional, limpios libres de suciedades y plumas, recubierto con un panal plástico.

LOTE No. 2 GRANOS Y ABARROTES VALOR $285.700.000

BIEN	OBSERVACIONES
ACEITE VEGETAL 20 LTS La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial : Aceite vegetal Presentación por bidón de 20 lts Aceite comestible, apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desorizado. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 288 de 2008 de rotulado y etiquetado nutricional. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
ACEITE VEGETAL X 1000 Cm3 La imagen no es factor excluyente solo es de	Nombre Comercial : Aceite vegetal Presentación por bidón de 1000 cm 3 Aceite comestible, apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desorizado. El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que

referencia*	el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.
AGUA EN BOTELLA La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Presentación Eco pack de Agua 600 ml X 12 unidades, sin gas, envasada bajo un estricto control de higiene, Botella no retornable, biodegradable
ALCAPARRAS 4000 g La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial Alcaparras en vinagre Presentación: En frasco de cristal, con un peso neto de 4000g. Ingredientes: Alcaparras, agua, vinagre puro de vino y sal. Descripción: Las alcaparras son los botones florales de una milenaria planta perenne denominada "Caparis spinosa", de origen asiático y extendida a las regiones mediterráneas, principalmente al sur de España e Italia. Aunque su recolección es a finales de primavera y principios de verano, gracias a las conservas de Alcaparras "Alsur" podemos disfrutar de este producto durante todo el año. Sello de Calidad: Sistema de calidad implantado en todos sus procesos según la norma UNE-EN 9001:2000. Conservación: Sin abrir se mantienen estupendamente a temperatura ambiente, aunque es recomendable mantener en lugar fresco y si humedad. Calorías 28,60 kcal Grasa 0,86 g. Colesterol 0 mg. Sodio 2964 mg. Carbohidratos 2,10 g. Fibra 1,50 g. Azúcares 2,10 g. Proteínas 2,36 g Vitamina A 13,80 ug Vitamina B12 0 ug Hierro 1,67 mg. Vitamina C 4,30 mg Calcio 40 mg. Vitamina B3 0,65 mg.

AREPA SIN SAL PEQUEÑA **10 unidades** La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Descripción física del producto: Lista de ingredientes: Maíz peto, agua, grasa vegetal (margarina), sal, conservante, (ácido sórbico). Contiene soya, puede contener trazas de leche y sulfitos, Trazas: Leche, Dióxido de azufre y sulfitos. Tamaño de la porción: 30 g X UNIDAD Total 300 g Diámetro: 5 cm Arepa redonda, pre asada y refrigerada. Producto para consumo obtenido a partir de la masa de maíz, molido, cocido y amasado. Al preparar el producto es una arepa semi-dura, redonda de espesor con olor y sabor característico. Se debe regir a la norma técnica colombiana que regula las directrices para la elaboración de las arepas, sus especificaciones y la refrigeración de las arepas es: NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 5372, además debe cumplir con la Resolución 005109 de min-protección. El producto se almacena a una temperatura entre 0-4 grados centígrados, durante el transporte se preserva dicha temperatura para que se mantenga la calidad y preservación calidad del producto sin alterar sus propiedades. Información nutricional Calorías 190 Grasas 2 g Ácidos grasos saturados 1 g Hidratos de carbono 40 g Azúcares 0 g Fibra alimentaria 5 g Proteínas 2 g Sodio 210 mg Calcio 6 % Hierro 2 %
AREPAS RELLENA DE QUESO **5 unidades** **500 grs** La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Descripción física del producto: Arepas de maíz rellena de Queso Doble Crema y margarina. Pre asada y refrigerada por 500 grs Diámetro: 14 cm Lista de ingredientes: Maíz, agua, queso doble crema (leche, cuajo, sal), grasa vegetal (margarina), sal, conservante, (ácido sórbico). Contiene soya, puede contener trazas de leche y sulfitos, Trazas: Leche, Dióxido de azufre y sulfitos. Tamaño de la porción: aprox. 100 g Porciones por empaque 22 Diámetro: 14 cm Arepa redonda, pre asada y refrigerada. Producto para consumo obtenido a partir de la masa de maíz, molido, cocido y amasado. Al preparar el producto es una arepa semi-dura, redonda de espesor con olor y sabor característico. Se debe regir a la norma técnica colombiana que regula las directrices para la elaboración de las arepas, sus especificaciones y la refrigeración de las arepas es: NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 5372, además debe cumplir con la Resolución 005109 de min-protección. El producto se almacena a una temperatura entre 0-4 grados centígrados, durante el transporte se preserva dicha temperatura para que se mantenga la calidad y preservación calidad del producto sin alterar sus propiedades.

	Información nutricional Calorías 140 Calorías de grasa 60 Grasa total 7g Grasa saturada 4,5 g Grasa trans 0 g Sodio 240 mg Carbohidratos totales 16g Proteína 4g Vitamina A 2% Calcio 8 % Hierro 10% Registro sanitario RSIADO8M06194
AREQUIPE GALÓN X 5.000 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Genérico: Arequipe de leche Presentación por 5.000 gr Ingredientes Leche Pasteurizada, sacarosa, aditivos y conservantes permitidos. Empaque El producto debe estar empacado en recipiente de estructura trilaminada (poliéster + foil de aluminio +polietileno) el empaque debe tener sistema de apertura fácil en la parte superior del empaque. El empaque no debe presentar de laminado durante el tiempo de vida útil Requisitos Nutricionales El producto debe cumplir con los siguientes aportes por cada 30g de producto Componentes Valor Proteína 2,0 a 3.0 Grasa (g) 2.0 a 3.0 Carbohidratos (g) 18.0 a 21.0 Calorías (Kcal) 98 min Requisitos Fisicoquímicos El producto debe cumplir con los siguientes aportes por cada 30g de producto: Componente Valor Calcio (mg) 90 Mínimo Hierro (mg) 0.1 Mínimo Fosforo (mg) 70 Mínimo Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
ARROZ BLANCO **50 KL** La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre del Producto: Arroz Blanco para Consumo Humano Presentación: bulto por 50 kilos Características fisicoquímicas: Olor característico, color blanco, limpio, libre de impurezas. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Generalidades: Producto descascarado al cual se le ha eliminado parcial o total el germen y las capas de la aleurona - Producto natural sin conservantes.- Humedad menor al 14%. Requisitos del productor: Cumplimiento de la NTC 671 Sello de Calidad ICONTEC o Certificación ISO 9001:2000. Empaque y rotulado: El empaque destinado para contener el producto debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 3. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con

	buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.
ARVEJA VERDE SECA 500 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Arveja Seca Presentación: por 500 gr Arveja verde seca o amarilla para consumo tipo 1, grado 2. Debe Cumplir con NTC 791.r con el Decreto 3075 de 1997 Arveja seca grande. Comprende alverjas de forma esférica con Tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) o colores generalmente uniformes amarillo claro (Amarilla), con orificios circulares de 6,35 mm (16/64"). □Producto natural sin preservativos y/o aditivos. □□Humedad máxima 13%. Olor característico □Color verde o amarillo □limpia, libre de impurezas y materiales extraños La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto Cumplir con las resolución No. 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 0333 de 2011, por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos Terminados y materias primas.
ATÚN LOMO FINO EN TROZOS ACEITE **1.000 grs** La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Producto en conserva, envasado en aceite, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino es el atún 100% lomo fino en trozos. Las latas no deberán estar infladas, mal selladas, oxidadas, abolladas o con fugas. Debe cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Colombiana No 1276 (Última Actualización). Requisito Valor Histamina (mg / Kg) 50 Máximo Bases volátiles (mg / 100 g) 70.0 Máximo Mercurio (Hg en mg / Kg) 0.5 Máximo. Peso Neto del producto: Mínimo 1000 gramos. Para el producto en aceite (SIC 374): La composición del líquido de cobertura debe ser aceite, sal, el contenido de aceite mínimo como liquido de cobertura debe ser del 80 % min. Del volumen del envase. El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa normal. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social No 5109/2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción. Requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 148/2007 y Norma Técnica NTC 1276 (Última Actualización). El producto deberá tener una fecha de elaboración de máximo treinta días anteriores a la entrega del producto. La fecha de elaboración, de caducidad y el lote de producción deberán estar marcados de forma indeleble en el envase interno y externo.
ATÚN LOMO FINO EN TROZOS ACEITE O AGUA **184 grs**	Producto en conserva, envasado en aceite, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. El Lomo Fino es el atún cortado en segmentos transversales, el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. Se permite la adición de Máximo 5% de atún en trozos. Las latas no deberán estar infladas, mal selladas, oxidadas, abolladas o

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	con fugas. Debe cumplir los requisitos establecidos en la Norma Técnica Colombiana No 1276 (Última Actualización). Requisito Valor Histamina (mg / Kg) 50 Máximo Bases volátiles (mg / 100 g) 70.0 Máximo Mercurio (Hg en mg / Kg) 0.5 Máximo. Peso Neto del producto: Mínimo 184 gramos. Para el producto en aceite (SIC 374): La composición del líquido de cobertura debe ser aceite, sal, el contenido de aceite mínimo como liquido de cobertura debe ser del 80 % min. Del volumen del envase. El atún debe ser envasado en un recipiente de hojalata electrolítica, de 3 piezas, formato de 307x110.5 con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa normal. El envase debe ajustarse y cumplir con la norma técnica NTC 647. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Res. Min. Protección Social No 5109/2005. El producto se requiere con una vida útil mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de producción. Requisitos establecidos en la Res. Min Protección Social No 148/2007 y Norma Técnica NTC 1276 (Última Actualización). El producto deberá tener una fecha de elaboración de máximo treinta días anteriores a la entrega del producto. La fecha de elaboración, de caducidad y el lote de producción deberán estar marcados de forma indeleble en el envase interno y externo.
AZAFRÁN MOLIDO 500 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*.	Nombre Comercial: Azafrán molido Presentación por 500 grs Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
AZÚCAR BLANCA 50 Kg La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Azúcar Blanca Presentación por 50 kg Calidad Producto natural cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados. Requisitos generales: el azúcar debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa - Empaque en buen estado, limpio e íntegro, sin orificios, Se debe rechazar si tiene señales de humedad, moho, roturas o señales de deterioro o crecimiento bacterial se forman pequeños círculos de color rojo en el empaque). Que no tenga insectos. Rotulado: El rotulado debe ser impreso, no adhesivo, contener la siguiente información: • Nombre del producto • Componentes. • Aportes Nutricionales (Macro nutrientes). • Peso Neto. • Nombre y Dirección del Fabricante. • Fecha de Fabricación mes/año y Vencimiento mes/año. • Número del lote de fabricación. • Registro Sanitario Vigente, correspondiente al producto a Entregar.
BEBIDA A BASE DE MALTA PET 330 cm3	

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Pony Malta Presentación paca x 24 und 330 cm3 Elaborada a base de agua, azúcar, malta de cebada, vitaminas, colorante de origen natural (caramelo), acidulantes, aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización.
BEBIDA A BASE DE MALTA PET 200 cm3 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Pony Malta Presentación por 30 und 200 cm3 Elaborada a base de agua, azúcar, malta de cebada, vitaminas, colorante de origen natural (caramelo), acidulantes, aromatizantes y emulsificantes. No contiene conservantes químicos y se asegura su conservación mediante la pasteurización.
BLANQUILLO 500 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia	Nombre Comercial: frijol blanquillo. Presentación por 500 grs Información nutricional : Frijoles blancos Calorías 67 Grasas totales 0,7 g Ácidos grasos saturados 0,1 g Ácidos grasos poliinsaturados 0,4 g Ácidos grasos monoinsaturados 0,1 g Colesterol 0 mg Sodio 13 mg Potasio 307 mg Hidratos de carbono 13 g Proteínas 6 g Vitamina A 4 IU Calcio 15 mg Vitamina D 0 IU Vitamina B12 0 µg Vitamina C 18,8 mg Hierro 1,9 mg Vitamina B6 0,2 mg Magnesio 101 mg Embalaje primario paquete. Deben encontrarse libre de impurezas, de procesos de fumigación., secado para evitar el nacimiento de gorgojos y hongos. Se requiere cocción previa a su consumo.
BOCADILLO VELEÑO 36 und.	Nombre Comercial: Bocadillo de guayaba. Presentación por Unidad: 30 g * 36 unidades El bocadillo es una pasta solida obtenida por cocción de una mezcla de pulpa de guayaba y azucares Composición nutricional de la guayaba, fruta tropical Vitamina C 200 a 240 mg/ 100 g Alto contenido de fibra 2.8 gr/ 100 gr

 La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Vitaminas A, Tiamina, Riboflavina y Niacina Minerales Ca, Fe, Fosforo COMPOSICION NUTRICIONAL: Carbohidratos 74,9 % Proteína 0 % Lípidos-Grasa 0 % Agua 25 % Minerales 0,1 % Calorías aportadas por 100 g 36-50. TIPO DE CONSERVACION: Temperatura ambiente: no superior a 30°C. CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO El bocadillo se debe guardar en un lugar fresco, seco y limpio hasta el momento de su distribución. Si la temperatura ambiental es superior a 30 °C, hay riesgo de que se produzca revenimiento, que ocasiona que el producto se suavice y se favorezca el crecimiento de hongos.
BREVAS EN ALMÍBAR 4000 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Brevas en almíbar. Producto listo para consumo. Presentación por 4000grs Ingredientes: brevas, azúcar agua, conservante (benzoato de sodio) puede contener trazas de leche, gluten y soya. Producto 100% natural por la selección, cocción y calado de fruta fresca, sana y madura, estabilizadas y conservadas en medio azucarados, obtenido un producto suave al masticar, con olor y sabor característico de la fruta. Esta fruta posee un elevado contenido en agua e hidratos de carbono en forma de glucosa, fructosa y sacarosa, por lo que su valor en calorías es muy alto. También es rica en fibra (2,5 g por cada 100), minerales como el potasio (235 mg por 100), magnesio (200 mg por 100), calcio (38 mg por 100), y vitamina C y provitamina A con propiedades antioxidantes. Consérvese bien tapado en un lugar limpio y seco. Después de abierto manténgase refrigerado entre 0° y 4° consumase en el menor tiempo posible. El empaque debe contener lote y fecha de vencimiento.
CAFÉ MOLIDO 500 grs La imagen no es factor excluyente solo es de referencia*	Nombre Comercial: Café tostado y molido. Presentación 500 grs Información nutricional Café Tostado Porciones: *Los valores diarios de porcentaje están basados en una dieta de 2000 calorías. Tus valores diarios podrían ser superiores o inferiores dependiendo de tus necesidades calóricas. Calorías 5 kcal Grasa tota l 0g Sodio 0 mg Carbohidratos 1g Azucares 0 g Proteínas 0 g No es fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, cal y hierro
CALDO DE GALLINA CAJA X 48 und	Nombre Comercial: Caldo de gallina. Presentación por caja 48 cubos Sustancia de gallina sin colesterol, ni colorantes artificiales. El Caldo de Gallina MAGGI está elaborado con una cuidadosa selección de