Nombre de Producto	CARNE DE POLLO – Código: 50111500item253
Código de Producto	CARNE ALAS SIN COSTILLAR DE POLLO
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Carne alas sin costillar de pollo, se obtiene de realizar el corte que comprende el humero, cubito, radio y los carpíos y metacarpos, con su respectiva masa muscular y piel, el producto debe tener almenos 100g por cada ala, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.

	Se requiere alas sin costillar.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del Producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de congelación (-15°C a -18°C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte.
Empaque y rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotuladas con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.

Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES Y VISCERAS DE BOVINO – Código:50112000ITEM254
Nombre Comercial del Producto	CARNE CALLO DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	Víscera de bovino: Producto cárnico que forma parte de los estómagos de la res que se conocen como rumen ubicado en la cavidad abdominal, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Intestino delgado del ganado vacuno.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, el producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás

	condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 días de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacad en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

ELABORO:

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES Y VISCERAS DE BOVINO – 50112000-ITEM-264.
Nombre Comercial del Producto	CARNE IGADO DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	

	Víscera de bovino: Órgano de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos conformado por tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Intestino delgado del ganado vacuno.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, el producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 días de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.

Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO – Código: 231692
Nombre Comercial del Producto	CHULETA DE CERDO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007. Resolución del INVIMA 2009026594 de 2009, (Guía de transporte).
Generalidades	Hueso de cerdo es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros. Chuleta de cerdo es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros.
Requisitos generales	El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente.

	El hueso debe presentar color y olor característico de la especie. Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal. El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación del mismo.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y rotulado	Los materiales de envase o empaque deberán ser de primer uso, en material sanitario e inerte que no alteren las características organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas del producto y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (para materias primas)5109 de 2005 para materias primas
Presentación	Empacado en bolsa al vacío, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE Y VISCERAS DE BOVINO – Código: 231746

Nombre Comercial del Producto	CARNE CHUNCHULLO O CHUNCHULLA DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Intestino delgado del ganado vacuno.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, el producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 días de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de

	producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacad en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-202

Nombre de Producto	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO – Código: 230517
Código de Producto	CONTRAMUSLOS DE POLLO
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social.

Generalidades	Carne contramuslo de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. No Debe llegar congelado ni condimentado Pernil de pollo con piel, sin rabadilla.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del Producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio.

	Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de congelación (-15°C a -18°C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte.
Empaque y rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotuladas con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE CORDON O LOMO DE CERDO – Código: 242228
Nombre Comercial del Producto	CORDON O LOMO DE CERDO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina,

Generalidades	incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo, encima de las costillas, suelen tener una forma cilíndrica.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.

Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 4°C. 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.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO – Código: 232410
Nombre Comercial del Producto	CARNE PIERNA DE CERDO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Canal con sellos de inspección sanitaria colocado en planta de beneficio en el brazo, las costillas y la pierna. Empacada en bolsa canal sin ningún tipo de impurezas superficiales como: hueso, ligamentos o cartílagos, hematomas,

	contenido gastrointestinal, pelos, lesiones patológicas u otro material extraño.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Color carne: rosado característico Color grasa blanco- crema Olor: característico a ácido láctico Textura: Músculo y piel firme sin signos de deshidratación. Consistencia: Firme
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.

Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO – Código: 232438
Nombre Comercial del Producto	COSTILLA DE CERDO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales interno y externo y serrato ventral porción torácica, carne de la punta de la costilla y la parte más magra de la panceta. Para la obtención de Bacón es necesario cortar la costilla de forma muy particular de manera que sólo se obtiene Bacón y la punta de la costilla.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de

	cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. - Libre de materia fecal, de tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y rotulado	- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005 - Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o (marca comercial), dirección, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 230759

Nombre Comercial del Producto	COSTILLA DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales interno y externo y serrato ventral porción torácica.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizador por el INVIMA o autoridad sanitaria competente. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. Carne fresca.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser

	entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción como mínimo el nombre de la posta, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la carne y el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO – Código: 277474
Nombre Comercial del Producto	ESPINAZO DE CERDO
Calidad	El producto debe cumplir con la Res. Min. Protección Social 4282/2007.
	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis

Generalidades	y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Corte formado por la columna vertebral del cerdo, conjunto de huesos que se extienden desde el cráneo hasta la cola y está formado por vértebras, que están unidas y articuladas entre sí conformando la estructura ósea de la espina dorsal del cerdo y los músculos intercostales.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. Color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin bravosidad.
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Empaque y rotulado	Debe llegar al servicio en bolsas, sin presencia de hielo escarchado agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 4°C. 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

	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE RES – Código: 40137
Nombre Comercial del Producto	FALDA DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.
	La carne deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad

Requisitos generales	o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (0°C a 4 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse de tal manera mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 1 mes de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	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. Las

	bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la carne, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la carne. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 257855
Nombre Comercial del Producto	CARNE HUEVO NEGRO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Plano muscular: cuádriceps femoral (vasto lateral, vasto medio, vasto interno y recto femoral).

	Extracción de la canal: Se hace incisión por encima de la rótula y luego se talla a nivel del fémur. Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada; Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Carne fresca sometida a un proceso - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA.
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0°C a 4°C), no deberá presentar escarcha o características que

Requisitos Específicos	indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 1 mes de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida: Kilogramo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE TERNERA – Código: 232406
Nombre Comercial del Producto	LENGUA DE TERNERA
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos.

	Comprende El músculo de la lengua de ternera sin agallas. Víscera fresca.
Requisitos generales	La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, el producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría Distrital de Salud.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) Días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de refrigeración (0°C a 4°C), no debe presentar condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 1 mes de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.

Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso cada una, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 234257
Nombre Comercial del Producto	LOMO ANCHO O CUADRADO O CARACHA DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo cuadrado de res, se encuentra ubicado a ambos lados del espinazo y por encima de las costillas de la res, este lomo debe presentar una capa grasa subcutánea lo cual le da su característico nombre (lomo caracha).

Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa, ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto. Unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco

Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CERDO – Código: 242949
Nombre Comercial del Producto	CARNE MOLIDA DE CERDO DE PIERNA
Generalidades	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Extremidad posterior, con piel o sin piel con no sin hueso de cadera con o sin fémur. Libre de cualquier clase de manchas, suciedad, parásitos, contenido intestinal, etc. Carne de porcino sin mezcla de otras carnes, sin aditivos Extremidad posterior completa, con piel o sin ella y con hueso de cadera o sin este, con o sin pezuña.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. SE REQUIERE PIERNA DE CERDO SIN PIEL
	El proveedor debe estar certificado en:

Requisitos Específicos	El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento. SE REQUIERE PIERNA DE CERDO SIN PIEL
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa que proteja la calidad del producto. Unidad de medida: Kilo

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 230516
Nombre Comercial del Producto	CARNE MOLIDA ESPECIAL DE RES
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne

Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Plano muscular: cuádriceps femoral (vasto lateral, vasto medio, vasto interno y recto femoral). Extracción de la canal: Se hace incisión por encima de la rótula y luego se talla a nivel del fémur. Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Carne fresca sometida a un proceso - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA.
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días.

Requisitos Específicos	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0°a 4°C), no deberá presentar condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 1 mes de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas. SE DEBE PROVEER CARNE MOLIDA MAGRA
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida: Kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 242954
Nombre Comercial del Producto	MURILLO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007

	NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Plano muscular: cuádriceps femoral (vasto lateral, vasto medio, vasto interno y recto femoral). Extracción de la canal: Se hace incisión por encima de la rótula y luego se talla a nivel del fémur. Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas
Requisitos generales	La carne deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Carne fresca sometida a un proceso - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva. - Carne fresca. Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS

Requisitos Específicos	El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0°C a 4° °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, En relación las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 1 mes de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas. SE REQUIERE CARNE, TIPO DE CORTE: MURILLO
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida: Kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

Nombre de Producto	CARNE CONTRAMUSLO DE POLLO – Código: 252104

Código de Producto	MUSLOS DE POLLO
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Carne muslos de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Pernil de pollo con piel, sin rabadilla.

Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del Producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de congelación (-15°C a -18°C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte.
Empaque y rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotuladas con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.

Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

Nombre de Producto	CARNE DE POLLO – Código: 236285
Código de Producto	PECHUGA DE POLLO BLANCA ENTERA
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social
Generalidades	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. - Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas.

Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Color. Rosado. Olor. Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición. Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños. Textura: firme al tacto Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de materias extrañas
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del Producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio.

	El vehículo debe contar con acta de visita sanitaria FAVORABLE. El producto se recibe con un tiempo no mayor a 24 horas de sacrificio. Los folículos ó poros de la piel deben verse abiertos. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 meses de fecha de vencimiento. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte.
Empaque y rotulado	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. - El empaque debe tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre.
Presentación	Unidad de entrega kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

Nombre de Producto	CARNE PERNIL DE POLLO – Código: 277480
Código de Producto	PERNIL DE POLLO
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.
Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Carne pernil de pollo, es el producto obtenido de los cuartos traseros y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Pernil de pollo con piel, sin rabadilla.

Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse en condiciones de congelación (-15°C a -18°C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. El proveedor debe estar certificado con: -HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte.
Empaque y rotulado	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. Rotuladas con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Presentación	Empacado en bolsa que proteja la calidad del producto, unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE CERDO – Código: 244523
Nombre Comercial del Producto	PEZUÑA DE CERDO
Generalidades	Carne de PORCINO: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Extremidad posterior, con piel o sin piel con hueso. Libre de cualquier clase de manchas, suciedad, parásitos, contenido intestinal, etc. Carne de porcino sin mezcla de otras carnes, sin aditivos Extremidad posterior completa, con piel y con pezuña.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. SE REQUIERE PEZUÑA DE CERDO
Requisitos Específicos	El proveedor debe estar certificado en: El proveedor deberá estar certificado con HACCP frigorífico y proveedor.

	Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación. El producto debe cumplir los requisitos del cerdo. Min. Protección Social 4282/2007 Articulo 76 y 78. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento. SE REQUIERE PEZUÑA DE CERDO.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la posta. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 del 2005 Min Protección Social y fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto. Unidad de medida: Kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

Nombre de Producto	CARNE DE POLLO – Código: 277481
Código de Producto	POLLO ENTERO CAMPESINO
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas.

Calidad	Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social y las normas que lo sustituyan, modifiquen o reemplacen. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias. Definición y Descripción de los cortes básicos de pollo. Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 4287 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de la Protección Social.
Generalidades	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
Requisitos generales	Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne y vísceras de pollo o gallina, en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. El pollo Debe estar exento de hematomas y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser característico.

	Textura: Debe tener consistencia firme al tacto, sin signos de deshidratación. Olor: Debe ser característico que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes Cumplir con la resolución Min. Protección Social 4287/2007. El producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El vehículo debe contar con acta de visita sanitaria FAVORABLE. El producto se recibe con un tiempo no mayor a 24 horas de sacrificio. Los folículos ó poros de la piel deben verse abiertos. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe ser entregado en refrigeración a temperaturas de (0°C a 4°C) o en congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 meses de fecha de vencimiento. El proveedor debe estar certificado con:

	-HACCP de proveedor y/o comercializador. - Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso y vehículo de transporte. -Se requiere pollo entero campesino.
Empaque y rotulado	El pollo beneficiado, debe estar empacado y sellado en un Material que no contamine el producto, Cada pollo sin viseras debe pesar entre 1500 A 1600 Gramos. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la resolución 05109 de 2005- Empaque y Rotulado de Alimentos del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Por unidad; Unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código: 236283
Nombre Comercial del Producto	CARNE POSTA, CAPON O MUCHACHO DE RES.
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 240 de 2013 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Resolución 240 de 2013 Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que

	constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Pieza limpia, libre de grasa intermuscular y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.

Presentación	Empacado en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida kilo.

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código:
Nombre Comercial del Producto	LOMO FINO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo de res, Es la parte que está debajo del espinazo de la res, este lomo de tener grasas y rilas es decir debe estar sucio.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.

	La carne deben ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa, ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto. Peso aproximado 1,0 kilos. UNIDAD DE VENTA KG.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO (SIBOL)	CARNE DE RES – Código: 277482
Nombre Comercial del Producto	PUNTA DE ANCA
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Plano muscular: cuádriceps femoral (vasto lateral, vasto medio, vasto interno y recto femoral). Extracción de la canal: Se hace incisión por encima de la rótula y luego se talla a nivel del fémur. Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Carne fresca sometida a un proceso - Libre materia fecal, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva.

	- Carne fresca. Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de plantas de beneficio autorizados por el INVIMA
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: no deberá presentar condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 10 y no más de 25 días de maduración. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas. SE REQUIERE CARNE, TIPO DE CORTE: PUNTA DE ANCA
Empaque y rotulado	- 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. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada.
Presentación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida: Kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco

Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE Y VISCERAS DE BOVINO – Código: 230761
Nombre Comercial del Producto	SOBREBARRIGA
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 240 de 2013 NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y

	debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	- 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. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la carne, fecha de beneficio, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, número de posta y peso de la carne. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, con un peso de hasta cinco (5) kilos cada una, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia de hielo o agua, sangre.
Presentación	Empacado en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE RES – Código:
Nombre Comercial del Producto	LOMO FINO
Calidad	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 NTC 4271 Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne.
Generalidades	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Lomo de res, Es la parte que está debajo del espinazo de la res, esta pieza de carne procede de la parte lumbar, alojado en las costillas inferiores y la columna vertebral.
Requisitos generales	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa, ni rila.
Requisitos Específicos	EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser

	entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y Vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso. Rotulado cumplir con la Resolución No 005109 de Min Protección Social fechas de vencimiento.
Presentación	Empacado en bolsa de polietileno al vacío. Unidad de medida kilo.

Elaboró: Tatiana Marcela Pedroza Franco
Cargo: Ecónoma responsable
Fecha de elaboración: 12-Febrero-2020