

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: BOLA DE CENTRO DE PIERNA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser trasportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El trasporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El trasporte y los trasportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos /Porción de 200 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: CARNE MOLIDA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La pieza debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete x 5 kilos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE CERDO: CHORIZOS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 20% de su composición en grasa. Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. Resolución 4125 DE 1991 por la cual se reglamenta el título V alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (musculatura, grasa, cartílagos,).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Unidad por 50 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE POLLO: COLOMBINAS DE POLLO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 4287 de 2007 del ministerio de la Protección Social NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos, huesos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos/Porción 150 gramos

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE CERDO: COSTILLA DE CERDO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos, hueso).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos. Porción de 150 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: COSTILLA DE RES
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos, hueso).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos. Porción de 150 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	FILETE DE TILAPIA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (musculatura, grasa, cartílagos, huesos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete x 10 kilos / Porción 110 gramos

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE CERDO: GOULASH DE CERDO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos. Medida del corte de goulash 4*4.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: GOULASH DE RES
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos. Medida del corte de goulash 4*4.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: HUESO CARNUDO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La posta no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La posta debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos, hueso).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete x 5 kilos

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE CERDO: MILANESA DE CERDO.
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser trasportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El trasporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El trasporte y los trasportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos/ Porción de 140 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE CERDO: MILANESA DE CERDO.
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser trasportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los trasportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos/ Porción de 140 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: MILANESA DE RES / STEAK
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La porción no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos/ Porción de 140 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: MUCHACHO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La posta no debe exceder el 10% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La posta debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser trasportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frio de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frio a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los trasportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Posta de acuerdo al peso de la pieza.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: DESCARGUE
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La posta no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La posta debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Posta de acuerdo al peso de la pieza.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE POLLO: MUSLO DE ALA DE POLLO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 4287 de 2007 del ministerio de la Protección Social NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (musculatura, grasa, cartílagos, huesos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete por 100 unidades.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	VICERA DE RES: HIGADO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. Color rojo carmín en la cara anterior y oscura en la cara posterior, sin residuos de materia fecal, contenido ruminal, pelos, quistes, parásitos. Textura firme al tacto, sin alteración en los líquidos, que no se evidencia presencia de aromas químicos, rancidez y/o descomposición y libre de membranas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La pieza debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 3 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete x 10 kilos/ piezas completas.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE POLLO: MUSLOS DE POLLO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 4287 de 2007 del ministerio de la Protección Social NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (musculatura, grasa, cartílagos, huesos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete de 10 kilos/Porción 150 gramos

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE POLLO: PECHUGA DE POLLO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 4287 de 2007 del ministerio de la Protección Social NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La porción debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (musculatura, grasa, cartílagos, huesos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Paquete x 5 kilos /Entera/ Porción a 150 g según la solicitud.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CARNE DE RES: SOBREBARRIGA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDADE INOCUIDAD	El producto debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normativa vigente y las demás que la modifique, sustituya o adicione. Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271. La posta no debe exceder el 20% de su composición en grasa.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	La posta debe presentar olor, color y textura característicos normales de la especie en su estructura (músculatura, grasa, cartílagos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto se entrega empacado al vacío, en material sanitario de primer uso, y que sean resistentes a la manipulación y al transporte sin ningún tipo de alteración en su empaque, debe garantizar la inocuidad del alimento en su totalidad. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRASPORTE	El producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACIÓN	Posta de 10 kilos