

ESPECIFICACIONES TECNICAS PROCESO OMSA-DAF-CM-2022-0014

ITEM	DESCRIPCION	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA
1	ARROZ SELECTO GRADO 1 PAQ. 1 LIBRA 10/1	60	UNIDADES
2	HABICHUELA ROJA PAQ. LIB. 1/1	30	UNIDADES
3	SAL MOLIDA YODADA TARRO 4.537 GR (10 LB)	1	UNIDADES
4	GANDULES VERDES EN LATA (425 GR) 15 OZ.	28	UNIDADES
5	ACEITE EN GALON 128 OZ. (8 LIBRAS)	14	UNIDADES
6	ACEITE VERDE DE OLIVA 34 OZ. (1 LITRO)	6	UNIDADES
7	MAIZ DULCE EN LATA (425 GR) 15 OZ.	20	UNIDADES
8	SAZON COMPLETO EN POLVO (200 GR)	10	UNIDADES
9	SOPITA (CALDO DE GALLINA) CAJA DE 48 CUBOS	10	UNIDADES
10	CAJAS DE GALLETAS DE SODA 20/1	15	UNIDADES
11	MAYONESA (1 GALON) 8 LIBRAS	8	UNIDADES
12	COCOA (CHOCOLATE) TARRO DE 32 OZ (2 LIBRAS)	10	UNIDADES
13	LECHE UHT ENTERA DE UN LITRO	25	UNIDADES
14	CREMA DE LECHE 1 LITRO	20	UNIDADES
15	LATAS DE TUNA EN AGUA 142 GRAMOS	20	UNIDADES
16	LECHE EVAPORADA GRANDE 315 GR	30	UNIDADES
17	SOBRE DE SALSA BECHAMEL 50 GR	15	UNIDADES
18	QUESO GOUDA (LIBRAS)	30	LIBRAS
19	QUESO CREMA (LIBRAS)	20	LIBRAS
20	JAMON (LIBRAS)	10	LIBRAS
21	QUESO PARMESANO (PICANTINO) 8 OZ GRANDE	15	UNIDADES
22	QUESO MOZARELA (LIBRAS)	20	LIBRAS
23	PASTAS VARIADAS (15 LIBRAS ESPAGUETIS, 5 LIBRAS DE CODITOS, 5 LIBRAS DE FIDEOS FINOS, 5 LIBRAS DE LASAGNA)	30	LIBRAS
24	LIBRAS DE PECHUGA DE POLLO	50	LIBRAS
25	LIBRAS DE POLLO	50	LIBRAS
26	LIBRAS DE BISTEC DE RES	25	LIBRAS
27	LIBRAS DE FILETE DE CERDO	25	LIBRAS
28	LIBRAS DE BACALAO	15	LIBRAS
29	LIBRAS DE FILETE DE ARENQUE	15	LIBRAS
30	LIBRAS DE CAMARONES	20	LIBRAS
31	LIBRAS DE CHULETAS FRESCAS	30	LIBRAS
32	LIBRAS DE CHULETA AHUMADA	30	LIBRAS
33	LIBRAS DE LONGANIZA	25	LIBRAS
34	LIBRAS DE CARNE MOLIDA DE RES # 1	25	LIBRAS
35	LIBRAS DE TOCINETA	15	LIBRAS
36	LIBRAS AROS DE CALAMAR	20	LIBRAS
37	LIBRAS DE COSTILLITAS	25	LIBRAS
38	LIBRAS DE PAVO	25	LIBRAS
39	LIBRAS DE FILETE DE PESCADO	20	LIBRAS
40	FARDO DE LECHE ENTERA LIQUIDA 8.45 OZ 27/1	70	UNIDADES

