





PROYECCION DE CARNE Y POLLO A ONCE MESES FEBRERO - DICIEMBRE			
PRODUCTO	CANTIDAD NECESARIA	UNIDAD	PRESENTACION
CENTRO DE PALOMA O BOLA BISTEC O EN TROCITOS FINOS	2826	KILOS	KILOS
CHAMBERETE O PLATANO PARA COCIDO SIN HUESO	600	KILOS	KILOS
ESPINAZO (HUESO CHICO O MEDIANO)	825	KILOS	KILOS
FALDA DE RES EN TROZOS (PARA DESHEBRAR)	900	KILOS	KILOS
MOLIDA DE RES 90/10 "DE PRIMERA"	3553	KILOS	KILOS
PECHUGA DE POLLO "SIN PIEL Y SIN HUESO"	4,176	KILOS	KILOS
PECHUGA DE POLLO EN BISTEC	1200	KILOS	KILOS
PIERNA Y MUSLO "SIN PIEL"	1320	KILOS	KILOS

344,772  
 72,000  
 49,500  
 108,000  
 419,254  
 329,804  
 96,000  
 50,160

**CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES OBSERVACIONES:**

la carne fresca en cama de hielo y "no" congelado surtir el pedido los lunes de 8 am a 1 pm en todos los centros poner en cada paquete de carne etiqueta con cantidad, centro y tipo de carne. NOTA: ES IMPORTANTE QUE SI ALGUN PRODUCTO SE REGRESA O HACA FALTA EN EL PEDIDO, SE REPONGA EN UN LAPSO MAXIMO DE 24 HORAS, CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA NOM-251-SSA1-2009(DISPOSICIONES GENERALES PARA LA ACEPTACION O RECHAZO)

El bistic de pollo , embacarlo en filetes y separados uno a uno, aplanados.

Poner en cada paquete de pollo "etiqueta" con cantidad , centro y tipo de carne

Entregar

Lic. Graciela Paola Enciso Casillas  
 Revisó Nutrióloga

C. Hugo Chavolla Sánchez  
 Revisó Nutrición y Asistencia Alimentaria

Lic. Dora María Fatutis Morris  
 Autorizó Dirección de Servicios.