

ANEXO 2.
PRODUCTOS CÁRNICOS Y PESCADOS

	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	V. UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR TOTAL CON IVA
	CORTES DE BOVINO					
1	Carne res magra de primera (vuelta de uso, centro de cadera) empacado al vacío y rotulado	KILO	1506			
2	Carne magra de res de segunda (centro de lomo) empacado al vacío y rotulado	KILO	3945			
3	Carne sobrebarriga gruesa de res empacada a vacío y rotulada.	KILO	640			
4	Carne molida bola negra de res especial magra empacado al vacío y rotulado	KILO	945			
5	Costilla de res especial carnuda empacado al vacío y rotulado	KILO	61			
6	Callo liso empacado al vacío y rotulado	KILO	251			
7	Carne magra de res solomito empacada al vacío y rotulada	KILO	20			
8	carne muchacho limpio, tierno madurado y empacado al vacío y rotulado	KILO	52			
9	Lomo chatas de res empacado al vacío y rotulado	KILO	25			
	CORTES DE PORCINO					
10	Carne Lomo de cerdo sin cabeza empacado al vacío y rotulado	KILO	1050			
11	Carne pulpa de brazo de cerdo empacado al vacío y rotulado	KILO	10			
12	Carne pulpa de pierna de cerdo empacado al vacío y rotulado	KILO	520			
13	Longaniza de cerdo unidad de 50 gr empacado al vacío y rotulado	KILO	262,5			
14	Costilla de cerdo carnuda empacado al vacío y rotulado	KILO	50			
15	Tocino delgado empacado al vacío y rotulado	KILO	251			
16	Espinazo de cerdo empacado al vacío y rotulado	KILO	53			
	PESCADOS					
17	Bagre Magdalena fresco y porcionado de 100 gr	KILO	199			
18	Mojarra fresca sin víscera, sin agalla y descamada unidades de 250 gr	KILO	500			
19	Trucha fresca sin víscera, deshuesada en corte mariposa unidad de 250 gr	KILO	448			

Las cantidades de cada producto podrán ajustarse de acuerdo a las necesidades de la Universidad, sin que ello afecte el presupuesto global establecido.

El proponente deberá cotizar el 100% de los ítems y cantidades solicitados, y en la misma unidad de medida requerida por la Universidad.