

Expediente Nº. LICT/99/114/2018/0136

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de productos alimenticios para el hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12, 36203 Vigo (Pontevedra)

ÍNDICE

Contenido

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR.....	4
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	13
4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta	14
4.2 Entrega	15
4.2.1 Lugar y horario	16
4.2.2 Forma.....	16
4.2.3 Recepción.....	17
4.3 Información de Gestión	18
4.3.1 Reclamaciones.....	19
4.4 Garantías	19
4.4.1 Garantía en el suministro.....	19
4.4.2 Garantía de los productos	20
4.5 Control y seguimiento	20
4.5.1 Actuaciones.....	20
4.5.2 Responsable del contrato.....	20
5. MUESTRAS.....	21
6. ANEXOS.....	21

1. OBJETO

El objeto de este expediente es la contratación del suministro de productos alimenticios para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº61, sito en la calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra)

El objeto de contrato está compuesto por un conjunto de productos, que se detallan en el Anexo I del presente pliego, con las características técnicas mínimas de cada producto a suministrar.

El suministro objeto del expediente está distribuido en seis lotes:

- **Lote 1:** Contratación del suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres, para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).
- **Lote 2:** Contratación del suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).
- **Lote 3:** Contratación del suministro de pescados, mariscos y crustáceos para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).
- **Lote 4:** Contratación del suministro de leche, quesos, yogures y helados para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).
- **Lote 5:** Contratación del suministro de coloniales, aceites, bebidas, legumbres, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).
- **Lote 6:** Contratación del suministro de pan, bollería y pastelería, para el Hospital de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad social nº61 sito en la Calle Feliciano Rolán, nº12 36203 Vigo (Pontevedra).

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los licitadores de todos los lotes deberán cumplir con la normativa y legislación vigente de aplicación al lote al que presentan propuesta, en lo relativo a lo que se establezca en cuanto a las condiciones técnico-sanitarias, de conservación, caducidad, almacenamiento, etiquetado, transporte, envasado, distribución o cualquier otra de carácter técnico.

Todos los productos objeto del suministro se ajustarán a lo prescrito en el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre (BOE 248, de 17 de octubre), por el que se aprueba el Código Alimentario Español (en adelante, C.A.E) y en el Reglamento n178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la

Autoridad Alimentaria Europea y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Además de lo anterior deberán de cumplir con el RD 1353 de 27 de abril referente a la Conservación de Alimentos. La amplia variedad de los productos del pliego, las diversas prácticas llevada a cabo para su obtención, conservación, presentación y entrega, así como la participación del personal, máquinas, utensilios y demás elementos que entran en contacto con los productos, conlleva el que las empresas dedicadas a la elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución de dichos productos, deberán ajustarse, en todo momento, a lo expuesto en las normas correspondientes que le sean de aplicación (tanto técnicas –sanitarias como de calidad de comercialización)

Esta clasificación normativa no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS A SUMINISTRAR

Los productos objeto de esta licitación, deberán cumplir las características mínimas establecidas para cada producto, según establece los Anexos de este pliego. Además tendrán que cumplir lo establecido a continuación, cumpliendo con denominaciones, materias primas, factores esenciales de calidad y características de los productos, envasado y etiquetado, conservantes (siempre cuando proceda), normas de higiene y microbiológicas, condiciones de almacenaje y transporte. Será rechazada la oferta cuya documentación no acredite los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas.

Los consumos expuestos en la presente licitación son orientativos. Su adquisición se realizará de forma gradual por el Hospital de FREMAP, no quedando obligado a adquirir la totalidad de los productos indicados, sino que están subordinados a las necesidades del mismo. Una alteración en el volumen de adquisición no dará derecho al adjudicador a interponer un reclamación o solicitar una indemnización

El adjudicatario deberá cumplir estrictamente lo establecido en la vigente legislación referida a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte frigorífico autorizado, distribución personal, así como etiquetados, envasados y rotulación de sus productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos. Sin perjuicio de ello cada producto deberá contener la siguiente información: lote de fabricación, fecha de caducidad y cualquier otra información procedente.

Todos los productos han de entregarse en el Hospital de FREMAP, debidamente envasados, no pudiéndose entregar productos sueltos, sin etiquetar, envasar y/o embalar.

Si por causas no imputables a la empresa adjudicataria, ésta no pudiera garantizar el suministro de alguno de los productos, de manera excepcional, deberá comunicarlo con un tiempo superior a 24 horas antes del suministro a FREMAP, proponiendo una alternativa que deberá ser autorizada por escrito por la Mutua. En el suministro de artículos propuestos como alternativa se observarán todas las condiciones recogidas en este Pliego.

Las ofertas, cuya documentación no acrediten los requisitos definidos en las correspondientes prescripciones técnicas, serán rechazadas.

Las condiciones de calidad de los productos que rigen en este expediente han de entenderse como mínimos y de obligado cumplimiento pudiendo ser mejoradas por los licitadores en cualquier caso. Estas condiciones se mantendrán durante toda la vigencia del contrato.

3.1. LOTE 1: SUMINISTRO DE CARNES, AVES, EMBUTIDOS Y FIAMBRES

3.1.1. CARNES

Las carnes requeridas, se ajustarán en cuanto a clase, categoría, clasificación, calidad y marcaje, a lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y la normativa que lo desarrolla, cumpliendo lo estipulado por la Reglamentación Técnico-Sanitaria.

Las carnes frescas de la familia bovina, serán de procedencia nacional y categoría comercial primera, extra, de Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Suprema, según se indique en las prescripciones técnicas de cada producto.

Las carnes de la familia porcina procederán de animales sacrificados y faenados de forma higiénica, sometidos a los controles correspondientes. Las carnes frescas de la familia porcina serán de procedencia nacional y categoría comercial primera, además algunos productos deberán de ser de calidad extra según se indique en las prescripciones técnicas de cada producto.

Las carnes frescas de la familia ovina, serán de procedencia nacional, clasificados de tipo lechal, categoría extra o primera, según se indique en las prescripciones técnicas de cada producto. Procedentes de animales de una edad inferior a 30 días y con un peso entre los 5 y 8 kg.

Además las carnes deberán cumplir, lo establecido como mínimo en las prescripciones técnicas de cada producto, atendiendo a lo siguiente:

- Las únicas manipulaciones que han sufrido son las propias del faenado previas a su distribución y que su temperatura de conservación no sea inferior a 0°C.
- No se suministrará carne que no proceda de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias. Deberá ir acompañado de las guías certificados sanitarios correspondientes.
- La carne fresca, troceada y fileteada, se suministrará en envases de material plástico o cualquier otro autorizado en el Capítulo IV del C.A.E reglamentaciones agroalimentarias. Cada embalaje irá envuelto interiormente con una hoja impermeable, idónea desde el punto de vista sanitario y suficientemente amplia para ser doblada sobre los trozos después de lleno aquel.
- El transporte de las carnes se efectuará en vehículos cerrados protegidos convenientemente de la temperatura ambiente y recubierta en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.
- No se suministrará carne que contenga cualquier aditivo o sustancia extraña.
- La temperatura de recepción de la carne se exigirá que sea PH entre 5.2-6 y temperatura 0°C-5°C (+/-2°C) en el interior de la masa muscular será de 5°C.
- Las carnes se suministrarán enteras, picadas, en tacos, se ajustarán al peso exigido según las condiciones de suministro detalladas en los lotes.

Las carnes requeridas de las familias ovina, porcina y bovina junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo I, en su apartado correspondiente.

3.1.2. AVES, CAZA, CASQUERÍA, HUEVOS Y ANIMALES DE GRANJA

Las aves a suministrar serán en todo momento aptas para el consumo y estarán provistas de un marchamo o distintivo sanitarios con el número correspondiente al del registro del matadero de procedencia. Las aves objeto del suministro del presente contrato se presentarán además de sacrificadas desplumadas:

- Sin trocear:
 - Desplumadas y sin intestinos pero con la cabeza y las patas.
 - Desplumadas, sin vísceras y sin cabeza ni patas, pero con el corazón, el hígado y la molleja.
 - Desplumadas, sin vísceras y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja.
- Partes de aves:
 - Deshuesadas
 - Sin deshuesar: en mitades o cuartos, alas enteras, troncos, cuellos, troncos con cuello, rabadillas y puntas de ala, pechuga y trozos de pechuga, muslos y contra muslos.

Los huevos a suministrar son los clasificados como “huevos frescos” en el C.A.E, de categoría A y peso “L” o grandes (de 63 a 73 gr.), el tiempo máximo de puesta será de 7 días. Los huevos no se suministrarán ni defectuosos, ni deben presentar fisuras, tampoco habrán sufrido ningún tratamiento de conservación o refrigeración. Deberán suministrarse en embalajes que impidan su deterioro.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo I, en su apartado correspondiente.

3.1.3. EMBUTIDOS Y FIAMBRES

Los productos cárnicos, deberán provenir únicamente de abasto, aves y caza, no pudiendo contener trazas de otras carnes. Estos productos son sometidos a distintos tratamientos, con objeto de prolongar la conservación de las carnes o productos y entre las cuales cabe destacar, calentamiento, salado, salazón, adobo, secado, ahumado o una combinación de los anteriores.

Atendiendo a los diferentes factores de calidad, y a los efectos del presente pliego, se clasifican en categorías comerciales con arreglo a las disposiciones que les sean de aplicación, ofertándose, como mínimo, artículos de categoría primera, salvo que se indique lo contrario en la especificaciones de cada producto.

El incremento de la categoría de los productos por parte de los licitadores será objeto de valoración. Para comprobar la veracidad de este incremento de la calidad, FREMAP podrá solicitar muestras que demuestren esto.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo I, en su apartado correspondiente.

3.2. LOTE 2: SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS.

Los diferentes artículos a suministrar se ajustarán en cuanto a calidades y características sanitarias lo especificado en este apartado.

Según el Código Alimentario Español (C.A.E.), la denominación de fruta, se entiende como el fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales, que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano. Las hortalizas son las plantas herbáceas hortícolas que se pueden utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado. Se admitirán todas las clases y variedades que cumplan lo especificado en las Normas de Calidad correspondientes para la categorización de cada una de las hortalizas y verduras de acuerdo a la época del año.

Las frutas frescas se presentarán para el consumo, enteras, sanas y limpias, exentas de toda humedad, externa anormal y carecerán de olor o sabor extraños. Deberán presentar aspecto desarrollo normales, según variedad, estación y zona de producción. Las frutas y hortalizas frescas objeto del suministro del presente contrato deben ser aptas para el consumo humano inmediato y por tanto no habrán sufrido tratamiento alguno que afecte a su estado natural.

Las frutas y hortalizas deben haber sido recogidas a mano o con aparato recolector adecuado, y en el momento de la recolección deben tener la madurez comercial adecuada para que se presenten al consumo humano en condiciones normales. No deberán tener residuos de pesticidas superiores a los tolerados en el RD 280/94, de 18 de febrero, por en el que establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal; tampoco serán tratadas con productos que no estén autorizados en el mismo.

El suministro de frutas y hortalizas se entregará en el embalaje que reglamentariamente corresponda de acuerdo con las distintas calidades. La fruta estará en correcto estado de madurez para poder consumirse dentro de las 48 horas posteriores a su recepción, se exigirá siempre calidad extra o primera. Se exigirá la fruta propia de su temporada.

Las verduras se suministrarán sin síntomas de marchitez, ni adición de agua, en su punto de madurez, limpias, exentas de materias extrañas microorganismos e insectos.

En la oferta se indicarán los siguientes datos: denominación del producto, especie/variedad, categoría comercial, calibre, origen, forma de presentación, envasado y transporte, conservación (cuando sean frutas conservadas en cámaras (C) y/o cámaras de atmósfera controlada (At. C) se indicará en la oferta a continuación de la variedad, con las iniciales indicadas entre paréntesis), el grado de madurez para aquellas frutas delicadas en la recolección y transporte (peras, chirimoyas, ...) será tal que permitirá su utilización en condiciones óptimas de consumo en un plazo máximo de 3 días y/o se indicará color.

La calidad mínima exigida para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la de Categoría Primera.

La calidad de los productos se mantendrá durante toda la vigencia del contrato.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo II, en su apartado correspondiente.

3.3. LOTE 3: SUMINISTRO DE PESCADOS, MARISCOS Y CRUSTÁCEOS.

La denominación genérica de pescado comprende a los animales invertebrados comestibles, marinos o de agua dulce frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. Así mismo se entenderá como marisco a los animales invertebrados, marinos o continentales, frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados. El suministro se atenderá estrictamente a la normativa Técnico-Sanitaria en

vigor para la obtención, fabricación, elaboración, conservación, policía, vigilancia, transporte, circulación, comercio y venta de cada artículo o grupo de artículos.

El pescado fresco a su recepción deberá cumplir las siguientes características:

- Grado de frescura óptimo.
- Temperatura entre 0°C y 7°C
- Limpio y sin aditivos ni conservantes añadidos (pH=6-6.5).

Los pescados, mariscos y crustáceos se baremarán según los criterios de evaluación establecidos en el Anexo III del RD 121/2004 de 23 de enero, sobre la normalización y tipificación de los productos de pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Los pescados se entregarán de forma habitual, limpios, sin vísceras, y en piezas, previa indicación según las necesidades que se precisen. Se podrán entregar de acuerdo a los siguientes criterios:

- Filetes: Masas musculares de los peces, de dimensiones irregulares y formas típicas, que se separen del cuerpo mediante cortes paralelos (en ningún caso diagonales) a la espina dorsal.
- Lomos: Masas musculares desespinaadas de la porción dorsal de los peces.
- Rodajas: Piezas comerciales obtenidas por cortes planos de diferentes espesores, perpendiculares o transversales a la columna vertebral. Siempre irán provistos de la correspondiente sección de la espina dorsal.

La calidad mínima exigida, para cada uno de los productos recogidos en el presente apartado, es la Categoría de frescura A, excepto para los productos ahumados y salados, cuya calidad mínima exigida, es la Categoría Primera.

Productos congelados

En los productos de pescados congelados relacionados en este apartado, se cumplirán los siguientes puntos:

1. **Características:** Todos los géneros presentarán textura y olor característicos, no presentarán escarcha. Los productos congelados se presentarán para el consumo en los cortes especificados en el pliego, y se ajustarán a las características técnicas solicitadas, carecerán de olor o sabor extraños, así como de lesiones de origen físico o mecánico que afecten a su integridad. Estarán libres de cuerpos extraños. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, de manera que la parte visible del mismo representativa del conjunto y las características del contenido deben de corresponder con los datos consignados en la etiqueta. No se admitirán productos cuya fecha de envasado sea superior a doce meses contados en el momento del suministro.
2. **Conservación del producto:** Los métodos de conservación y controles necesarios deberán de ser de tal naturaleza que proporcionen la debida protección contra la contaminación, infestación o el posible desarrollo de riesgos para la Sanidad Pública e igualmente contra la descomposición de los productos dentro de los límites establecidos por una buena práctica comercial.
3. **Almacenamiento y transporte:** Los productos deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales, que excluyan las variaciones bruscas de temperaturas, la contaminación y/o desarrollo de microorganismos patógenos o tóxico-génicos, y protejan contra la alteración del producto o del recipiente y contra la infestación por roedores e insectos. Se suministrarán en vehículos

congeladores, rigurosamente limpios respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente.

4. **Empaquetado del producto:** Los materiales que se empleen para envasar deberán almacenarse en condiciones higiénicas y no deberán transmitir al producto sustancias extrañas /o desagradables, y deberán proporcionar al producto, una protección adecuada contra la contaminación, y se ajustarán a la normativa vigente en relación a los materiales en contacto con los alimentos. El envase exterior reflejará el etiquetado legal vigente. Cada envase llevará obligatoriamente el exterior en caracteres claros, bien visible, indeleble, expresadas al menos en una lengua oficial del Estado y agrupada en una de sus caras los siguientes indicadores: Denominación del producto, características comerciales, identificación de la empresa origen del producto, se indicará la zona de producción para los productos importados, fechas de envasado y caducidad.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo III, en su apartado correspondiente.

3.4. LOTE 4: SUMINISTRO DE LECHE, QUESOS, YOGURES Y HELADOS.

Los productos a suministrar serán de primera marca comercial de la empresa fabricante y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la legislación técnico sanitaria correspondiente y normas específicas propias para cada producto.

Invasado y etiquetado

En estos productos es importante que el cierre de los envases se efectúe inmediatamente después del llenado en el lugar en el que se produzca el tratamiento térmico de los productos. Estos envases han de tener un sistema de cierre en el cual sea fácil comprobar su apertura.

Los productos requeridos, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el Anexo IV, en su apartado correspondiente.

Dada la variedad de productos de este lote, se especifica en cada producto cómo han de ir envasados.

El etiquetado deberá cumplir lo establecido en la normativa vigente, incluyendo al menos lo siguiente:

- Denominación de venta del producto.
- Lista de ingredientes.
- Ingredientes o sustancias que se utilicen en su fabricación o elaboración que causen alergias o intolerancias.
- Contenido neto: sólidos y líquidos.
- Fecha de duración mínima.
- Número de lote.
- Condiciones de conservación.
- Modo de empleo (si procede).
- Identificación de la empresa.

En el caso de los quesos, como mínimo se debe especificar los siguiente:

- Nombre del producto.
- Marca comercial.

- Registro sanitario.
- Leches empleadas en su elaboración.
- Caducidad.
- Contenido neto en materia grasa.

3.4.1. LECHE

La leche suministrada deberá cumplir con lo establecido en la normativa vigente y por tanto haber sido sometida a los tratamientos necesarios para su comercialización y consumo. En este sentido la leche requerida, será la sometida a un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT).

3.4.2. QUESOS

Los quesos requeridos en esta licitación, se trata de productos frescos o madurados, obtenidos de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de la mantequilla o de un mezcla de los anteriores. Estos han de estar coagulados total o parcialmente por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados. La relación entre la caseína y las proteínas séricas debe ser igual o superior al de la leche.

3.4.3. YOGURES

Los yogures requeridos en esta licitación, son los obtenidos a partir de la leche pasteurizada, concentrada pasteurizada, leche parcial o totalmente desnatada pasteurizada, semidesnatada, suero en polvo u otros productos procedentes del fraccionamiento de la leche.

3.4.4. HELADOS

Los helados requeridos en esta licitación, serán únicamente hechos de leche, crema de leche o natillas combinadas con saborizantes, edulcorantes o azúcar. Pueden llevar yemas de huevo, frutas, chocolate y sustancias estabilizantes autorizadas.

3.5. LOTE 5: SUMINISTRO DE COLONIALES, ACEITES, BEBIDAS, LEGUMBRES, CONSERVAS, PATÉS, PASTA, ARROZ, PREPARADOS Y CONGELADOS.

La amplia variedad de productos contemplados en este lote se deberá de ajustar en cuanto a calidades y características a lo establecido en el presente pliego, respetando lo señalado en las normativas pertinentes, tales como lo establecido en el Código Alimentario Español (C.A.E.) y disposiciones complementarias entre otras.

La calidad mínima de los productos serán de categoría extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

Los productos requeridos en este sentido, junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidos en el anexo V, en su apartado correspondiente.

Invasado y etiquetado

En el envase deberán identificarse y especificarse claramente aquellos alérgenos que pueda contener el producto envasado, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de la UE sobre información alimentaria al consumidor.

En cuanto al etiquetado, en los productos se indicará como mínimo: Denominación, ingredientes (alergénicos o no), fecha de caducidad o consumo preferente, país de origen o lugar de procedencia, peso neto y bruto, modo de conservación (si procede), información de carácter nutricional (valor energético, fibra, azúcares...) y fecha de envasado.

3.5.1. COLONIALES

Los ingredientes empleados en la elaboración de los productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

3.5.2. CONSERVAS

Los productos de este grupo cumplirán la Reglamentación Técnico-Sanitaria y normas específicas propias de cada uno. Los productos serán de calidad extra o primera categoría, según se indique en cada uno de los productos incluidos en el pliego.

3.5.3. PATÉS

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

3.5.4 PASTAS Y ARROCES

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

3.5.5. ACEITES

Los aceites son productos grasos de origen vegetal, líquidos a la temperatura de 200°C. En cuanto a sus variedades y clasificación se estará a lo dispuesto en el C.A.E, admitiéndose los aceites combustibles, que cumplan con la legislación vigente.

3.5.6. BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ZUMOS.

Los ingredientes empleados en su elaboración cumplirán las especificaciones propias de cada producto en particular. Cada producto deberá llevar el correspondiente etiquetado, indicando entre otros los ingredientes que lo componen su información nutricional, siempre que proceda.

3.5.7. BEBIDAS ALCOHOLICAS Y VINAGRES.

Se administran todas aquellas que cumplan con las Reglamentaciones técnico sanitarias y Normas y Reglamentos de Calidad correspondientes.

3.5.8. LEGUMBRES

Las legumbres requeridas serán de categoría extra, recolectadas en la última cosecha, con grado de cocción garantizada y homogénea. Deberán estar enteras, sanas y exentas de moho. Deberán cumplir con los requisitos especificados en las Normas de calidad para legumbres envasadas y otras normas de carácter específico.

3.5.9. PRODUCTOS PREPARADOS Y CONGELADOS.

Los ingredientes empleados en la elaboración de estos productos deberán cumplir las especificaciones de cada producto, en particular y cuando sea de interés se especificará la región de procedencia o denominación de origen. Se han de indicar la lista de ingredientes utilizados en la elaboración y la composición cuantitativa, indicando al menos humedad, proteínas totales de origen animal, grasa, hidratos de carbono, azúcares, porcentajes de ácidos grasos.

3.6. LOTE 6: SUMINISTRO DE PAN, BOLLERÍA Y PASTERÍA.

Los productos de este grupo cumplirán la reglamentación técnico-sanitaria y normas específicas propias de cada uno. FREMAP no aceptará productos finales sometidos a congelación, salvo en aquellos supuestos en que se comercialicen identificados bajo esta modalidad de venta.

En los procesos de elaboración se deben cumplir las normas microbiológicas que les sean de aplicación así como respetar las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y entrega en función de la naturaleza de los ingredientes. En todo caso aquellos productos que requieran de aditivos para su elaboración deben cumplir con la normativa vigente.

Invasado y etiquetado

En el suministro de pan, las piezas de pan de 60 gr. se entregarán debidamente envasadas y etiquetadas, salvo que se requieran sin envasar. El resto podrán ofertarse envasado o sin envasar. Los materiales de envases y embalajes se ajustarán a las normativas reguladoras que les sean de aplicación, debiendo ser aptos para el uso alimentario.

El resto de los productos, bollería y pastelería, se solicitarán de acuerdo a las necesidades y naturaleza del producto. Los productos que se requieran envasados, se harán con o sin cierre hermético. En aquellos casos que los productos no se presenten de forma individual, deberán entregarse en envase colectivo, que permitan la agrupación de las unidades de producto de idéntica naturaleza, permitiendo que los productos puedan ser separados y extraídos sin afectar a las características del contenido.

Los envases, con independencia de su forma, naturaleza o capacidad, deberán cumplir lo siguiente:

- Mantener la integridad del producto, evitando la desecación del mismo.
- Evitar la contaminación del producto evitando cualquier riesgo para la salud
- No absorberán de los alimentos sustancias que afecten a la presentación del producto.

La información que ha de constar en el etiquetado, como mínimo es la siguiente:

- Denominación del producto
- Lista de ingredientes, siempre que proceda.
- Contenido neto: expresado en gramos o kilos.
 - Cuando un envase esté constituido por dos o más envases individuales que contengan la misma cantidad del mismo producto, se indicará la cantidad neta, indicando la cantidad neta contenida en cada envase individual el número total de envases.
 - La indicación de la cantidad neta no será obligatoria para los productos envasados cuya cantidad neta sea inferior a 5 gr.
- Instrucciones para la conservación.
- Identificación de la empresa.
- Identificación del lote de fabricación.
- Fecha de caducidad o consumo preferente. Esto no será preciso en el caso en que el consumo se realice normalmente en el plazo de 24 horas desde su fabricación.

Los embalajes, se indicará como mínimo, la denominación del producto o marca; el número y contenido neto de los envases, nombre o razón social de la empresa; instrucciones para la conservación.

3.6.1. PAN

El pan resulta de la cocción de un masa obtenida por la mezcla de harina de trigo y agua potable, con o sin adición de sal, fermentado por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria. Además del pan común, se requieren panes especiales, por su composición y formato. Los panes especiales son aquellos a los que se le incorporan determinados aditivos y/o ingredientes a la masa panaria y a la harina, que elevan el valor nutritivo, y aquellos que se elaboren con ausencia de algún ingrediente propio del pan.

3.6.2. BOLLERÍA-PASTELERÍA.

Los productos de bollería son los elaborados a partir de masa de harina comestible fermentada, cocida o frita a la que se han añadido o no otros alimentos, complementos panarios y/o aditivos autorizados. Estos pueden ser con o sin relleno.

Los productos de pastelería, se elaboran fundamentalmente por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios así como sustancias complementarias, fermentados o no, de diversa forma, tamaño y composición. Estos productos pueden ser dulces y salados.

Los productos de panadería, bollería y pastelería requeridos junto con sus prescripciones técnicas quedan recogidas en el anexo VI, en su apartado correspondiente.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

La entrega de los suministros de los distintos lotes se hará en función de las necesidades de FREMAP, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El transporte de las entregas de cada uno de los productos se realizará en vehículos refrigerados que cumplan con las especificaciones descritas en la legislación vigente relativa al transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta

4.1.1. Petición del suministro

El responsable de cocina del hospital o las personas designadas por él, cuyos datos serán comunicados al adjudicatario en el momento de formalización del contrato, realizarán los pedidos a través de los siguientes cauces de comunicación:

- **Con carácter general:**

Por **correo electrónico** a la dirección establecida al efecto por el adjudicatario de cada lote, y que se comunicará a FREMAP en el momento de presentación de la oferta.

- **Excepcionalmente:**

Por vía telefónica, al número que se indicará en el momento de la presentación de la oferta, estos deberán ser atendidos de manera inmediata, sin perjuicio de que FREMAP se comprometa a enviar, a la mayor brevedad posible, la oportuna confirmación escrita el pedido realizado. En todo caso, el suministro no podrá verse suspendido en espera del documento escrito.

Cualquier cambio o incidencia en el suministro deberá ser comunicada a FREMAP, inmediatamente, debiendo el adjudicatario ofrecer, en esa misma comunicación, una solución alternativa al restablecimiento del suministro habitual. En todo caso, esa solución alternativa no puede suponer un menoscabo en el suministro para FREMAP.

El adjudicatario acusará recibo del pedido realizado por FREMAP, a través de correo electrónico, con carácter inmediato, evitándose, de este modo, posibles retrasos o incidencias como consecuencia de fallos en la comunicación, con la consiguiente demora en el suministro del producto.

4.1.2. Tiempos de respuesta

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de forma efectiva cuando, dentro del margen del tiempo señalado a continuación, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto.

- **Pedidos Ordinarios:**

Se consideran pedidos ordinarios aquellos en los que se solicite la entrega de 24 a 72 horas. La frecuencia de solicitud de pedidos ordinarios, por parte de FREMAP será de forma habitual de modo orientativo de la siguiente manera:

LOTE 1: Suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres.	Semanalmente*
LOTE 2: Suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos.	Semanalmente*
LOTE 3: Pescados, mariscos y crustáceos.	Semanalmente*
LOTE 4: Leche, quesos, yogures y helados.	Semanalmente*
LOTE 5: Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados.	Dos veces a la semana*
LOTE 6: Pan, bollería y pastelería	Semanalmente*, pudiendo ser modificado el día anterior a la entrega

*De acuerdo a las necesidades del Hospital de FREMAP, se podrán realizar pedidos puntuales.

La frecuencia de entrega del suministro será en los plazos que se indique en el momento de realización del pedido, de acuerdo a las necesidades del hospital. La frecuencia habitual será la siguiente:

LOTE 1: Suministro de carnes, aves, embutidos y fiambres.	Dos o tres veces por semana
LOTE 2: Suministro de frutas, verduras, hortalizas y tubérculos.	Dos veces por semana
LOTE 3: Pescados, mariscos y crustáceos.	Dos o tres veces por semana
LOTE 4: Leche, quesos, yogures y helados.	Dos veces por semana
LOTE 5: Coloniales, aceites, bebidas, legumbres, conservas, patés, pasta, arroz, preparados y congelados.	Dos veces a la semana
LOTE 6: Pan, bollería y pastelería	Diario

* A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la frecuencia de entrega del suministro, debido a la previsión de obras en la cocina del Hospital de FREMAP. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria

- **Pedidos Urgentes-extraordinarios:**

En el supuesto de **pedidos urgentes o extraordinarios**, el suministro se realizará entre las **4 y las 24 horas** siguientes a la notificación del pedido (el carácter de urgencia y su premura, será determinado por FREMAP y así se hará constar expresamente en la petición realizada bajo esta condición).

A efectos del cómputo del plazo, se entiende que el pedido ha sido suministrado de manera efectiva cuando, dentro del margen de tiempo señalado con anterioridad, el adjudicatario ha realizado la entrega efectiva del producto, en los parámetros de calidad y cantidad requeridos por FREMAP, de tal forma que sea posible, desde ese momento, su uso inmediato por la Mutua.

Los pedidos urgentes o especiales representan frente a la actividad objeto de esta contratación, un porcentaje aproximado al 5 %.

4.2 Entrega

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto de acuerdo a lo indicado en el presente pliego.

4.2.1 Lugar y horario

Los alimentos serán entregados según las características específicas, teniendo en cuenta su forma de envasado y etiquetado con la descripción de cada producto: fecha de envasado, fecha de caducidad, la cantidad suministrada en la unidad de peso o medida estipulada para cada artículo etc.

La entrega se efectuará conforme a las siguientes características:

La recepción de suministros se realizará en el **Hospital de FREMAP de Vigo**, sito en Calle Feliciano Rolán, 12 36203 Vigo, en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital, donde en presencia del personal de la empresa adjudicataria, se someterán a pesaje y/o control de los productos entregados. En el Anexo VII se adjunta un plano de la zona de recepción.

A lo largo de la duración del contrato es posible que se efectúen cambios con respecto a la zona de recepción, pudiendo ser trasladada temporalmente a otro lugar. Este hecho será comunicado con la suficiente antelación a la empresa adjudicataria.

Una vez realizada la recepción por el personal asignado y en presencia del mismo, el adjudicatario se compromete a colocar los artículos en el orden establecido en nuestros almacenes atendiendo instrucciones de la persona responsable, sin que ello implique un sobre coste para FREMAP.

El **horario de recepción** del suministro será:

- **Pedidos ordinarios:** de lunes a viernes de 8:00 a 10:00 horas, ajustándose en todo caso, a las necesidades del Hospital.
- **Pedidos urgentes:** de lunes a sábado, de 8:00 a 11:00 horas. El carácter de urgencia se señalará de forma expresa en el pedido realizado por FREMAP. La entrega de los pedidos urgentes, en horario no habitual (incluso sábados, o en día laborable fuera del rango horario de 8:00 a 10:00 horas), no supondrá un coste adicional para FREMAP.

El responsable de cocina del hospital, coordinará, dentro del margen de horas señalado anteriormente, el momento más idóneo de entrega de los productos para minimizar, en la medida de lo posible, los inconvenientes que para la actividad normal del centro pueden suponer las tareas de suministro. En todo caso, en la petición de suministro realizada por FREMAP se especificará el día y el horario idóneo de recepción.

4.2.2 Forma

El transporte de los alimentos objeto del presente suministro, será realizado según las exigencias establecidas en la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada, aprobada por Real Decreto 2483/1986, de 14 de noviembre (B.O.E. número 91, de 5 de diciembre), así como en la normativa establecida en el Real Decreto 1202/2005, de 10 de octubre (B.O.E. número 52, de 21 de octubre), sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Podrán transportarse simultáneamente diferentes alimentos o productos alimentarios con la condición de que las temperaturas exigidas de transporte de cada uno, fijadas en las Reglamentaciones específicas correspondientes, sean compatibles entre sí y que ninguna de estas mercancías pueda ser causa de alteración o de modificación de las otras, especialmente por olores, polvo, contaminaciones y partículas orgánicas o minerales.

Los vehículos utilizados en el transporte de los alimentos objeto del presente suministro deberán ser aquéllos que están expresamente autorizados para ello en la normativa regulada en las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, aprobadas mediante Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero (B.O.E. número 65, de 16 de marzo).

El transporte de los alimentos hasta su destino será a cargo y riesgo de la empresa adjudicataria, garantizando el embalaje y el transporte.

El adjudicatario deberá asumir la responsabilidad en caso de accidente, así como cualquier otro siniestro (grave o leve) que afecte a terceros o a FREMAP, como consecuencia de las acciones de transporte y entrega del producto. En el supuesto de existir, en el transporte o en la entrega, cualquiera de las incidencias señaladas con anterioridad, el adjudicatario lo pondrá en conocimiento de FREMAP de forma inmediata.

Los gastos ocasionados por el transporte y las actuaciones necesarias para realizar la entrega serán por cuenta del adjudicatario.

4.2.3 Recepción

Los procedimientos a seguir en el reconocimiento de los alimentos a su **recepción**, serán los siguientes:

- Control de peso y unidades, acorde a lo solicitado.
- Control de las condiciones de transporte y etiquetado.
- Control de las condiciones sanitarias.
- Control de calidad.
- Toma de muestras para posible análisis posterior, en caso de necesidad.

La frecuencia de este control se efectúa en cada entrega de productos por parte del personal de cocina del Hospital. El incumplimiento de alguna de las condiciones establecidas podrá suponer el rechazo del producto y anotación de la incidencia.

Únicamente estarán autorizados para firmar la conformidad en los albaranes, por parte del Hospital de Vigo, el Responsable de cocina o aquellos designados expresamente por éstos.

Cada entrega de alimentos irá acompañada de su albarán, con su etiqueta de registro sanitario correspondiente, en el que se especificará número de albarán, número de pedido, productos que

suministra, cantidad de los productos, fecha de pedido, fecha y hora de entrega, espacio suficiente para posibles incidencias, etc.

- Identificación de la empresa elaboradora o productora.
- Identificación de alérgenos.
- Identificación de posibles trazas.

Todos los datos anteriores, junto a la ficha técnica de los productos ofertados se remitirán en el sobre de documentación técnica.

4.3 Información de Gestión

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la lista de los vehículos autorizados, así como sus matrículas, para realizar las entregas. Además el adjudicatario presentará toda la información de gestión comprometida en su oferta, relacionada con este punto de las cláusulas administrativas.

La empresa adjudicataria deberá presentar cuál será su organización interna para la prestación de este suministro, ésta incluirá al menos:

- Personal designado, detallando:
 - ✓ Responsable del Contrato (Mantenimiento de Catálogo, facturación, aplicación de penalidades, e incidencias del contrato).
 - ✓ Persona/s de contacto de recepción de pedidos, comunicación de incidencias en las entregas y comunicación de devoluciones.
- Plan de Contingencias del Suministro (Productos y Comunicaciones).

El adjudicatario debe contemplar unos planes de contingencia que aseguren el suministro en casos excepcionales, e informar a FREMAP de los mismos.

Así como definir los planes de continuidad contemplados en su propia empresa, que le permitan seguir prestando el suministro en casos excepcionales en los que su personal se viese afectado durante largo plazo.

- El tiempo de respuesta ante cualquier necesidad deberá quedar incluida en detalle, estableciéndose un servicio de atención a FREMAP, debiendo cumplir como mínimo los siguientes requerimientos, además del personal antes detallado.

El adjudicatario habilitará canales de contacto para FREMAP bajo las siguientes condiciones:

- Teléfono de atención al cliente: El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP **un teléfono fijo y/o móvil** de atención al cliente, tanto para temas administrativos (contrato, facturación, incidencias, etc.), como para temas de suministro (pedidos, incidencias en las entregas, devoluciones, etc.).

Dicho teléfono estará disponible de 08:00 a 18:00 horas, de lunes a viernes, con una respuesta inferior a 4 horas y una resolución de la incidencia, no superior a 7 días en el caso de los asuntos administrativos, y en los temas de suministro con una respuesta inmediata, máximo de 30 minutos. El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP un canal de comunicación por **correo electrónico**, con una respuesta igual a la del servicio telefónico y con una resolución según casuística ya establecida en este pliego.

4.3.1 Reclamaciones

El adjudicatario deberá resolver cualquier tipo de reclamación presentada por FREMAP en relación a la cantidad y/o calidad del producto suministrado (en relación al solicitado por la Mutua), demoras en el suministro de los alimentos sobre el plazo acordado, interrupción del suministro, facturas emitidas, etc. Estas reclamaciones deberán realizarse por canales unificados e integrados detallados más adelante, por el personal autorizado al efecto por FREMAP.

- **Gestión de Reclamaciones:**

El ofertante debe definir y llevar a cabo el proceso de gestión de las reclamaciones presentadas, actualizando en todo momento el estado de cada reclamación. Será imprescindible el acuse de recibo de cada reclamación presentada y el aviso de cierre de la misma, una vez efectuada su resolución.

- **Tiempo de resolución:**

FREMAP establece como plazo máximo para la resolución, por el adjudicatario, ante reclamaciones presentadas por la Mutua, el siguiente:

- a) Si se refieren a aspectos del suministro (devolución del producto, demora en el plazo de entrega, etc.): Máximo de 2 horas.
- b) Si se refieren a aspectos administrativos (facturación, albaranes, etc.): Máximo 2 días laborables (De lunes a sábado).

- **Procedimiento de comunicación de reclamaciones:**

Una vez producida una incidencia FREMAP presentará al adjudicatario la reclamación por correo electrónico dirigido al responsable correspondiente, asignado a la Mutua.

- a) Una vez recibida la reclamación, el adjudicatario enviará acuse de recibo a FREMAP.
- b) Antes del vencimiento del plazo máximo el adjudicatario deberá responder/informar a FREMAP del estado de la reclamación indicando, expresamente, las acciones y medios puestos en marcha para la solución de la incidencia motivo de la reclamación.

Se entenderá que la incidencia motivo de la reclamación ha sido solucionada cuando exista conformidad expresa de FREMAP, sobre el restablecimiento del suministro en las condiciones normales (se incluyen en el suministro tanto los aspectos técnicos del suministro como los administrativos).

4.4 Garantías

4.4.1 Garantía en el suministro

El adjudicatario deberá garantizar el suministro de todos los productos, con absoluta continuidad, durante todo el tiempo de ejecución del contrato, incluidos los períodos vacacionales.

No se admitirá la exigencia de cantidades mínimas por pedido.

4.4.2 Garantía de los productos

FREMAP realizará cuantos controles de calidad considere necesarios del producto suministrado. El incumplimiento de los márgenes de calidad, conforme al apartado de penalidades, podrá llevar consigo la resolución del contrato.

El transporte deberá cumplir con todos los requisitos legales fijados para el transporte de alimentos, manteniendo una adecuada estiba y no entrando en contacto con ningún tipo de sustancia que pudiera contaminarlos.

En caso de que la empresa adjudicataria tuviera subcontratado, parcial o totalmente el transporte de los productos alimenticios, deberá presentar una homologación de la empresa subcontratada dedicada a suministros de productos objeto de esta licitación, conforme a las mismas normas.

4.5 Control y seguimiento

4.5.1 Actuaciones

FREMAP, a lo largo del periodo de vigencia del contrato, podrá establecer aquellos controles que estime oportunos.

Con independencia de los controles que se realizarán en la entrega diaria de los alimentos, basándose en evidencias claras de rechazo, (olor, rotura del embalaje, presencia, etc.), FREMAP podrá realizar:

- Control de temperaturas.
- Medición microbiológica, dos veces al mes, por laboratorio especializado.

Si a raíz de estos controles, se detectan anomalías, FREMAP levantará un acta de disconformidad, que será notificada al adjudicatario, el cual deberá subsanar las deficiencias con la mayor inmediatez y, en todo caso, en un plazo máximo de tres días, remitiendo a FREMAP un informe pormenorizado de las causas que han motivado las desviaciones, medios puestos en práctica para corregirlas y, finalmente, tiempo de resolución.

4.5.2 Responsable del contrato

FREMAP designará a una persona como responsable del contrato, el cual tendrá como atribuciones la labor de coordinación y seguimiento del/os suministro/s objeto de licitación, así como el cumplimiento del presente Pliego.

Como responsable del contrato mantendrá con el adjudicatario los contactos que estime oportunos y convocará las reuniones que, a su criterio, resulten necesarias a efectos de garantizar la correcta ejecución del suministro.

Asimismo, el adjudicatario designará:

- Responsable del Contrato (mantenimiento de catálogo, facturación, aplicación de penalidades, e incidencias del contrato).
- Persona/s de contacto de recepción de pedidos y de comunicación de incidencias en las entregas y en las devoluciones.

5. MUESTRAS

Para verificar las condiciones de calidad y equivalencia de los productos ofertados, FREMAP requiere la presentación de muestras para su valoración, tanto de productos como de presentación de los mismos (etiquetas y envases). Estas muestras no supondrán ningún coste para FREMAP, estando libres de cualquier cargo. Cada muestra deberá presentarse de acuerdo a las condiciones de suministro indicadas en los pliegos.

Las muestras se presentarán embaladas y agrupadas en cajas. debiendo incluirse en cada caja **una muestra de cada uno de los productos requeridos**, en el formato que se indique. Las cajas deberán ir identificadas con la denominación social del licitador, el número de lote al que se presentan y el número de referencia del producto.

En el anexo de calidades y características de los productos, se indican todos los productos de los que se requiere muestra. Los productos señalados para la presentación de muestras **deberán presentarse de acuerdo a lo establecido en las condiciones de suministro** indicadas en los pliegos. La caja o su correspondiente embalaje deberá entregarse cerrada, incorporando en sitio visible una etiqueta identificativa reflejando la referencia e identificación de los productos.

Las muestras deberán presentarse con el etiquetado reglamentario de forma que exista trazabilidad entre las muestras presentadas y los productos que vaya a suministrar el adjudicatario.

Las muestras deberán depositarse en el lugar y durante el horario indicado al efecto por FREMAP, quedando a disposición de FREMAP para realizar las pruebas de calidad pertinentes. La recepción de las muestras se realizará en el **Hospital de FREMAP de Vigo**, sito en la Calle Feliciano Rolán, nº 12, 36203 Vigo (Pontevedra), en la zona de recepción de alimentos de cocina, situado en la entreplanta del Edificio B del Hospital.

NOTA IMPORTANTE: En ningún caso deben presentar las muestras junto con la oferta. FREMAP requerirá a los licitadores, a través de la dirección de correo electrónico facilitada como contacto, para que se presenten las muestras en los términos indicados en los documentos de la presente licitación. La entrega de la muestra deberá realizarse en la fecha y horario fijada por FREMAP, avisándose al licitador previamente.

En el caso de la no presentación de muestras, presentación de forma inadecuada o presentación fuera del plazo indicado, será motivo de exclusión del proceso de valoración de ofertas.

6. MODIFICACIONES

FREMAP podrá llevar a cabo modificaciones en el contrato siempre y cuando no alteren las condiciones esenciales de la licitación, manteniendo los productos incluidos en la oferta del adjudicatario, debiendo limitarse a introducir las variaciones indispensables para atender las nuevas necesidades. Las modificaciones tanto al alza como a la baja, no supondrán un incremento de más del 20% del importe total del contrato. Estas pueden darse debido a:

- Incremento/reducción de menús debido a la variación del número de empleados, ingresos hospitalarios y afluencia de pacientes y acompañantes en consultas respecto al año anterior.
- Incremento/reducción de alimentos, para establecer nuevas pautas de dieta saludable, en la elaboración del menú diario, según estudios realizados respecto al año anterior.
- Incremento de alimentos para personas con intolerancias/alergias alimentarias.

7. ANEXOS

- ANEXO I: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 1: CARNES, AVES, EMBUTIDOS Y FIAMBRES.
- ANEXO II: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 2: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS.
- ANEXO III: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 3: PESCADOS, MARISCOS Y CRUSTÁCEOS.
- ANEXO IV: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 4: LECHE, QUESOS, YOGURES Y HELADOS.
- ANEXO V: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 5: COLONIALES, ACEITES, BEBIDAS, LEGUMBRES, CONSERVAS, PATÉS, PASTA, ARROZ, PREPARADOS Y CONGELADOS.
- ANEXO VI: CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 6: PAN, BOLLERÍA Y PASTELERÍA.
- ANEXO VII: PLANO DE UBICACIÓN DE ZONA DE ALMACÉN PARA ENTREGA.

ANEXO I

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 1: CARNES, AVES, EMBUTIDOS Y FIAMBRES.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

1.1. CARNES

1.1.1. FAMILIA OVINA

FAMILIA OVINA - PRODUCTOS FRESCOS Y ADOBADOS		
L1-1	CORDERO LECHAL ENTERO	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO CANAL	5-6 KG
	CATEGORIA COMERCIAL	CORDERO LECHAL
	FORMA DE PRESENTACIÓN	GRANEL
L1-2	CHULETA/CHULETILLA DE CORDERO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO CANAL	5-6 Kg
	CATEGORÍA COMERCIAL	CORDERO LECHAL
	FORMA DE PRESENTACIÓN	GRANEL
L1-3	PALETILLA DE CORDERO LECHAL	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	PESO CANAL	5-6 KG
	CATEGORIA COMERCIAL	CORDERO LECHAL
	FORMA DE PRESENTACIÓN	VACÍO
L1-4	PIERNA DE CORDERO LECHAL	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	PESO CANAL	5-6 Kg
	CATEGORÍA COMERCIAL	CORDERO LECHAL
	FORMA DE PRESENTACIÓN	VACÍO

1.1.2. CARNES. FAMILIA PORCINA.

FAMILIA PORCINA - PRODUCTOS FRESCOS Y ADOBADOS		
L1-5	CHORIZO TIPO CASERO	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	ENTERO CALIBRE 3-4 CM ENVASADO AL VACÍO

L1-6	CHULETA/CHULETERO CERDO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	PESO MAX	8 kg aprox.
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACIÓN	ROSAO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
FORMA DE PRESENTACION	GRANEL	
L1-7	CINTA LOMO CERDO	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO MAX	3,5-4 KG/envase
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACIÓN	ROSAO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
FORMA DE PRESENTACION	VACIO	
L1-8	CODILLO PALETA DE CERDO ELABORADO	
	CATEGORIA	PRIMERA
	PESO MAX	5 kg aprox (5 unidades)
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	GRASA
	COLORACIÓN	ROSAO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
FORMA DE PRESENTACION	ENVASE AL VACIO CON SALMUERA- Preparado cárnico no tratado por calor cortes transversales	
L1-9	COSTILLA SALADA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	SALADAS
	FORMA DE PRESENTACION	PRESENTADA EN TIRAS DE 700 gr-1kg
L1-10	FILETE CERDO	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	FILETES INDIVIDUALES
L1-11	JAMON CERDO SIN HUESO	
	CATEGORIA	PRIMERA
	PESO MAX	1-3 KG
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACIÓN	ROSAO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO

	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
	FORMA DE PRESENTACION	VACIO
L1-12	LACON	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	PIEZAS INDIVIDUALES
L1-13	MORROS	
	CATEGORIA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	PIEZAS INDIVIDUALES
L1-14	OREJAS	
	CATEGORIA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	PIEZAS INDIVIDUALES
L1-15	PANCETA SALADA	
	CATEGORIA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	ENVASADA AL VACIO PIEZAS DE 1 A 3 kg
L1-16	PRESA IBÉRICA	
	CATEGORIA	PRIMERA
	PESO MAX	5 kg aprox. Contiene unas 15 piezas
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACION	ROSADO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
	FORMA DE PRESENTACION	AL VACIO - CAJA
L1-17	SECRETO IBÉRICO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA	PRIMERA
	PESO MAX	6 kg aproximad. Contiene unas 20 piezas
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACION	ROSADO
	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TIPICO DE LA CARNE FRESCA
	FORMA DE PRESENTACION	AL VACIO - CAJA
L1-18	SOLOMILLO CERDO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO MAX	1,8-2 kg/envase (Aprox. 2 unidades)
	CLASIFICACION COMERCIAL	E, U, R
	CONFORMACIÓN	MAGRA
	COLORACION	ROSADO

	COLOR TEJIDO ADIPOSEO	BLANQUECINO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME; TÍPICO DE LA CARNE FRESCA
	FORMA DE PRESENTACION	VACIO
L1-19	TIRA DE COSTILLA DE CERDO FRESCA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	PRESENTADA EN TIRAS DE 700 gr-1kg

1.1.3. CARNES. FAMILIA BOVINA.

FAMILIA BOVINA - PRODUCTOS FRESCOS		
L1-20	CARNE PICADA	
	CATEGORIA	EXTRA
	CLASE	MIXTA CERDO Y TERNERA
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADAS VACIO APROX. 1,5 KG
L1-21	CHULETA DE TERNERA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	UNIDAD
L1-22	CROCA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	PIEZA ENTERA
L1-23	ENTRECOT ALTO VACUNO CORTADO BUEY GALLEGO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO DE CANAL	> 300 KG
	CONFORMACION	E, U, R, O
	TIPO DE TERNERA	ROJA
	COBERTURA DE GRASA	PARCIAL
	GRADO DE ENGRASAMIENTO	2,3,4
	COLOR DE CARNE	ROJIZO
	COLOR GRASA	AMARILLENTO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME, TÍPICO DE LA CARNE FRESCA.
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADO AL VACIO
L1-24	ENTRECOT BAJO VACA PIEZA	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO DE CANAL	> 300 kg

	CONFORMACION	E, U, R, O
	TIPO DE TERNERA	ROJA
	COBERTURA DE GRASA	PARCIAL
	GRADO DE ENGRASAMIENTO	2,3,4
	COLOR CARNE	ROJIZO
	COLOR GRASA	AMARILLENTO
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME, TÍPICO DE LA CARNE FRESCA.
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADO AL VACIO
L1-25	ESPALDILLA/LLANA DE TERNERA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	CLASE	
	PESO	2 kg/4 kg aprox/pieza
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADO AL VACIO
L1-26	ESTOMAGO DE TERNERA (CALLOS)	
	CATEGORIA	PRIMERA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ESTOMAGO ENTERO
L1-27	FILETE DE TERNERA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	FILETES INDIVIDUALES
L1-28	LOMO DE TERNERA SIN HUESO COSTILLA GRANDE	
	CATEGORIA	EXTRA
	PESO DE CANAL	220-350 Kg
	CONFORMACION	E, U, R, O
	TIPO DE TERNERA	ROSADA
	COBERTURA DE GRASA	PARCIAL
	GRADO DE ENGRASAMIENTO	2,3,4
	COLOR CARNE	ROSADO
	COLOR GRASA	BLANCA
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME, TÍPICO DE LA CARNE FRESCA.
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADO AL VACIO
L1-29	OSOBUCO DE TERNERA	
	CATEGORIA	EXTRA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	EN TROZOS DE RACIÓN
L1-30	PATA DE TERNERA	
	CATEGORIA	EXTRA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	EN TROZOS DE RACIÓN

L1-31	PICAÑA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	CLASE	
	FORMA DE PRESENTACIÓN	PIEZA ENTERA
L1-32	SOLOMILLO DE TERNERA	
	CATEGORIA	IGP(Indicación geográfica protegida)TERNERA GALLEGA SUPREMA y TERNERA GALLEGA SUPREMA CARNE DE RUBIA GALLEGA
	PESO DE CANAL	220-350 Kg
	CONFORMACION	E, U, R, O
	TIPO DE TERNERA	ROSADA
	COBERTURA DE GRASA	PARCIAL
	GRADO DE ENGRASAMIENTO	2,3,4
	COLOR CARNE	ROSADO
	COLOR GRASA	BLANCA
	CONSISTENCIA Y GRADO DE HUMEDAD	FIRME, TÍPICO DE LA CARNE FRESCA.
	FORMA DE PRESENTACIÓN	ENVASADO AL VACIO

1.2. AVES, CAZA, CASQUERÍA, HUEVOS Y ANIMALES DE GRANJA.

PRODUCTOS FRESCOS		
L1-33	CODORNIZ	
	ESPECIE	COTURNIX COTURNIX
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	PRODUCTO FRESCO. TIPO SUPREMA. CATEGORÍA A
	ENVASADO	EMBALADO EN CAJAS DE POLI ESTIRENO EXPANDIDO.
	PRESENTACIÓN	De aproximadamente 170 g. Se presenta sin patas, sin cabeza sin cuello. Limpia de grasa y exenta de golpes, hematomas y plumas
	FORMA DE SACRIFICIO	Aturdimiento eléctrico
L1-34	CONEJO (CANAL)	
	ESPECIE	ORYCTOLAGUS CUNICULUS
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	PRODUCTO FRESCO. TIPO EXTRA. RAZA MEDIANA
	ENVASADO	EMBALADO EN CAJAS Y ENVASADO EN BOLSAS DE MATERIALES PLÁSTICOS APTOS PARA USO ALIMENTARIO
	PRESENTACIÓN	De aproximadamente 1,20 kg. Se presenta desangrado, desollado, con las vísceras abdominales extraídas, la cabeza totalmente desprovista de piel, las orejas y seccionadas las extremidades a nivel metatarso y metacarpo. Puede ir acompañada o no , del hígado sin vesícula biliar, corazón, pulmones y riñones

	FORMA DE SACRIFICIO	Aturdimiento eléctrico
L1-35	HUEVOS - PROCEDENTES DE GALLINA	
	ANIMAL	PROCEDENTES DE GALLINA
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	CATEGORIA A Y CLASIFICADOS EN FUNCION DE SU PESO COMO "L" O GRANDES (de 63 g a 73 g)
	PRESENTACIÓN	Huevos blancos o morenos con cáscara y cutícula normales, limpias e intactas. Con clara transparente, sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo. Con yema sólo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe sensiblemente del centro al someter al huevo a un proceso de rotación y que esté exenta de materias extrañas de cualquier tipo.
	GERMEN	Desarrollo imperceptible. Ausencia de olores extraños
L1-36	MUSLOS DE POLLO	
	ESPECIE	GALLUS DOMESTICUS
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	Producto fresco, de tipo Extra y clasificado como de categoría A según Reglamento 543/2008
	ENVASADO	Al vacío en bolsa de material plástico apto para uso alimentario.
	PRESENTACIÓN	De aproximadamente 140 g. Compuestos por la tibia y el peroné y la musculatura que los envuelve. Con piel y con hueso. Corte por la articulación. Limpios de grasa y exentos de golpes, hematomas y plumas.
L1-37	PECHUGA DE PAVO (Filetes abiertos)	
	ESPECIE	MELEAGRIS GALLIPAVO DOM.
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	Producto fresco, de tipo Extra y clasificado como de categoría A según Reglamento 543/2008
	ENVASADO	Al vacío en bolsa de material plástico apto para uso alimentario.
	PRESENTACIÓN	De aproximadamente 180/200 g. Compuestas por los músculos pectoral mayor y menor a ambos lados de la estructura ósea. Sin piel y sin hueso. Sometidas a fileteado manual. Limpias de grasa y exentas de golpes, hematomas y plumas.
L1-38	PECHUGA DE POLLO (Filetes abiertos)	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	ESPECIE	GALLUS DOMESTICUS
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	Producto fresco, de tipo Extra y clasificado como de categoría A según Reglamento 543/2008
	ENVASADO	Al vacío en bolsa de material plástico apto para uso alimentario.

	PRESENTACIÓN	De aproximadamente 180/200 g. Compuestas por los músculos pectoral mayor y menor a ambos lados de la estructura ósea. Sin piel y sin hueso. Sometidas a fileteado manual. Limpias de grasa y exentas de golpes, hematomas y plumas.
L1-39	POLLO PICANTON (ENTERO)	
	ESPECIE	GALLUS DOMESTICUS
	PROCEDENCIA	ESPAÑA
	CATEGORIA/CLASE	Producto fresco, de tipo Extra y clasificado como de categoría A según Reglamento 543/2008
	ENVASADO	Al vacío en bolsa de material plástico apto para uso alimentario.
	PRESENTACIÓN	Canal de aproximadamente 400 g. que se presenta sin patas, sin cabeza y sin cuello. Limpia de grasa y exenta de golpes, hematomas y plumas.
	FORMA DE SACRIFICIO	Aturdimiento eléctrico o aturdimiento con dióxido de carbono.

1.3. EMBUTIDOS Y FIAMBRES.

EMBUTIDOS Y FIAMBRES		
L1-40	BEICON	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	BACON AHUMADO PRIMERA
	FORMA DE PRESENTACION	VACIO - 4KG aprox.
L1-41	CENTRO JAMON SERRANO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	JAMON CURADO
	OBSERVACIONES	PIEZA ENTERA, SIN HUESO FÉMUR, CORTADO A LA ALTURA DE LA ARTICULACIÓN TIBIO-FEMORAL ADEMÁS DE HABER ELIMINADO EL RESTO DE HUESO DE LA CADER PRESENTÁNDOSE COMO UNA PIEZA ÚNICA Y ENTERA.
FORMA DE PRESENTACION	VACIO - MEDIA PIEZA 2-3 KG	
L1-42	CHORIZO BARRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	IBERICO
	TIPO	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	Vacio, forma cilíndrica
L1-43	JAMON YORK	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Jamón cocido conservado en su jugo
	TIPO	FRESCO

	CONSISTENCIA	Firme y compacta al tacto
	FORMA DE PRESENTACION	VACÍO - Pieza 6kg aprox.
L1-44	LOMO EMBUCHADO IBÉRICO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Ibérico
	TIPO	FRESCO
	CONSISTENCIA	Forma cilíndrica y ligeramente aplanada; calibre aproximado de 7 cm y longitud variable: aspecto homogéneo y liso; el color varía de sonrosado a rojo; ausencia de colorantes anormales.
	FORMA DE PRESENTACION	VACÍO - 400/600 gr.
L1-45	MORCILLA DE ARROZ	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Morcilla de arroz
	TIPO	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	Atmosfera protectora - 20/22 piezas de 110 gr. Peso alrededor de 2,5 kg
L1-46	MORCILLA TIPO ASTURIANA 2,5 KG	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Morcilla asturiana: rugosa en el exterior y tripa bien adherida
	TIPO	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	VACÍO - 20/22 piezas de 110 - peso alrededor de 2 kg.
L1-47	PECHUGA DE PAVO	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Producto tratado con calor
	TIPO	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	VACIO - Pieza de 4,5 kilos aprox.
L1-48	SALCHICHAS TIPO VIENA-WIENER 80 GR	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Salchichas cocidas y ahumadas
	TIPO	FRESCO
	FORMA DE PRESENTACION	VACÍO - 80 GR aprox.
L1-49	SALCHICHON IBÉRICO	
	CATEGORÍA	PRIMERA
	CLASE	Ibérico primera
	TIPO	FRESCO
	CONSISTENCIA	Firme y compacta al tacto
	OBSERVACIONES	Forma cilíndrica; aspecto rugoso en el exterior y bien adherida la tripa a la masa; corte homogéneo, liso y bien ligado; calibre aprox. De 5 cm de diámetro.

ANEXO II

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 2: FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS Y TUBÉRCULOS.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

2.1 FRUTAS

2.1.1 FRUTAS FRESCAS

FRUTAS FRESCAS		
L2-1	AGUACATES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	CÓDIGO 16 (236-265 g)
	ENVASADO	EN CAJAS NORMALIZADAS DE 4 Kg de peso neto. De 12 a 16 piezas
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta.
L2-2	ALBARICOQUES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	8 S (54-59 mm de diámetro)
	ENVASADO	En cajas o bandejas normalizadas de 8-10 unidades
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta.
L2-3	CEREZAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Primera 20 mm de diámetro mínimo
	ENVASADO	En cajas normalizadas de 2,5 y 10 kg de peso neto
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta.
L2-4	CIRUELAS AMARILLAS Y NEGRAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	GRUESAS (G): diámetro mínimo para extra 40 mm
	ENVASADO	En cajas normalizadas de 5 y/o 10 kg de peso neto
	VARIEDAD	GRUESAS (Japonesas)
L2-5	FRESA/FRESÓN	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	menos de 25 mm.
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 2kg máximo
	PRESENTACIÓN	GRANEL
L2-6	GRANADAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	diámetro de 70 a 90 mm
	PRESENTACIÓN	En capas separados unos de otros, de 14/15 piezas
	ENVASADO	En cajas normalizadas con un contenido neto máximo de 7 kg

L2-7	KAKIS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Alrededor de 85-90 mm
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 5 a 8 kg de peso neto
	VARIEDAD	Permison
L2 -8	KIWIS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	diámetro de 70 a 90 mm
	PRESENTACIÓN	Dispuestos regularmente en una sola capa
	ENVASADO	Cajas normalizadas con un contenido neto máximo de 6/10 kg
L2 -9	LIMONES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Diámetro de 63-72 mm
	PRESENTACIÓN	Alienadas en capas regulares
	ENVASADO	A granel en cajas normalizadas de 8 a 10 kg de peso neto que contengas 83 unidades aproximadamente.
L2 -10	MANDARINA CLEMENTINA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Ø (mm) 58-69
	TIPO	Sin semillas
	PRESENTACIÓN	Alienadas en capas regulares
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10-12 kg de peso neto, que contenga de 80 a 90 frutos
L2 -11	MANGO	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	80-85 mm. De diámetro
	COLOR	Verde, rojo, morado, amarillo
	PRESENTACIÓN	En alvéolos o alienadas en una o varias capas
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 300 a 750 gr por pieza que contengan 32-36 piezas y para otros envases sus equivalente.
L2 -12	MANZANAS TIPO GOLDEN	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Menos de 80 mm de diámetro
	COLOR	Golden, amarillo
	PRESENTACIÓN	En alvéolos o alienadas en una o varias capas
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 4 a 5 kg que contengan de 18 a 20 piezas aprox y para otros envases sus equivalentes
L2 -13	MANZANAS TIPO PINK LADY	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA

	CALIBRE	Menos de 80 mm de diámetro
	COLOR	Rojo
	PRESENTACIÓN	En alvéolos o alienadas en una o varias capas
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 4 a 5 kg que contengan de 18 a 20 piezas aprox y para otros envases sus equivalentes
	VARIEDAD	Se ofertarán únicamente tipo Pink Lady
L2 -14	MELOCOTONES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	A (73-80 mm de diámetro).
	PRESENTACIÓN	En alveolos
	ENVASADO	En cajas o bandejas normalizadas de 4 kg de peso neto que contengan 20 unidades
	VARIEDAD	Se podrán ofertar de carne blanca, amarilla y roja, suministrándose aquella que sea óptima por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.
L2 -15	MELONES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Calibrados en peso para cajas de 4, la unidad pesará de 1000 a 1300 gr.
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10/12 kg de peso neto.
	VARIEDAD	Piel de sapo. Si fuera otra se indicará en la oferta.
L2 -16	NARANJA DE MESA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Ø 81-92 mm
	PRESENTACIÓN	Alienadas en capas regulares
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 6 a 10 kg de peso neto
	VARIEDAD	Navelina, Navel y Valencia Late
L2 -17	NISPEROS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	G (46 a 53 mm de diámetro)
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10 kg de peso neto
	VARIEDAD	Se suministrarán aquellas que sean optimas por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.
L2 -18	PAPAYAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Calibrados en peso para cajas de 4, la unidad pesará APROX. 1 KG
	ENVASADO	PIEZA INDIVIDUAL
	ORIGEN	SUDAMERICA
L2 -19	PELADILLOS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	G (46 a 53 mm de diámetro)
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10 kg de peso neto

	VARIEDAD	Se suministrarán aquellas que sean optimas por su grado de maduración y calidad en el momento de su remisión.
L2 -20	PERA CONFERENCIA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	70-80 mm de diámetro. Presentación: en alveolos.
	ENVASADO	cajas normalizadas de 5 kg. De peso neto que contengan de 18 a 20 Ud., en alveolos
	VARIEDAD	Conferencia
L2 -21	PERA DE AGUA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	65-70 mm de diámetro. Presentación: en alveolos.
	ENVASADO	cajas normalizadas de 4 kg. De peso neto que contengan de 18 a 20 Ud., en alveolos
	VARIEDAD	de agua
L2 -22	PIÑA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	E (de 1800 g a 2000 g)
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 6 piezas 12 kg
	ORIGEN	Sudamérica y Centroamérica
L2 -23	PLÁTANO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Mínimo 14 cm de longitud (parte convexa desde el punto de inserción del pedúnculo en la corona hasta el ápice)
	PRESENTACIÓN	En manos
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 12 y 16 kg de peso neto.
	ORIGEN	Canarias
	SANDÍA	
L2 -24	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Calibrados en peso: para cajas de 4, la unidad pesará de 3 a 4 kg
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10/12 kg de peso neto
	VARIEDAD	Rayada o Valencia
	UVA BLANCA DE MESA	
L2 -25	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Extra: racimos de más de 200 g
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 3 a 4 kg de peso neto
	VARIEDAD	Moscatel español, moscatel italizano (Rosseti) Aledo o Dominga y al finalizar éstas su presencia en el mercado las correspondientes a la temporada.
	UVA NEGRA DE MESA	
L2 -26	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Extra: racimos de más de 200 g
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 5 o 10 kg de peso neto.
	VARIEDAD	Red Globe

2.1.2 FRUTAS Y SEMILLAS DESECADAS

FRUTAS Y SEMILLAS SECAS Y DESECADAS			
L2-27	CIRUELAS PASAS		
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA	
	PRESENTACIÓN	Con hueso y sin hueso	
	CALIBRE	Con hueso: entre 20-30 gr/unidad hueso: 20-30 gr/unidad	Sin
	UNIFORMIDAD	Máximo 2	
	ORIGEN	California	
	ENVASADO	Normalizado de 5 kg.	
L2 - 28	DÁTILES		
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA (Según Codex Stan 143-1985)	
	CALIBRE	Grande (G: menos de 80 unidades en 500 gramos)	
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta: de azúcar de caña (Deglet Nour, etc.) y/o de azúcar invertido (Halawy, etc.)	
	PESO MINIMO UNIDAD	5,0 gramos	
	UNIFORMIDAD	máximo 1,5	
	ENVASADO	En bandejas de 500 gr o cajas de 5 kg	
	PRESENTACIÓN	Con hueso, se indicará si son prensados o sueltos. Otras características de elaboración se indicarán en la oferta.	
	La oferta se hará en Euros/kilogramos y/o unidad comercial que se detallará.		
L2 -29	HIGOS SECOS		
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA	
	CALIBRE	De 100 a 120 unidades por kilogramo	
	VARIEDAD	Se admitirán: Cuello dama y/o granito. La elegida se indicará en la oferta.	
	PESO MINIMO UNIDAD	4,0 gramos	
	UNIFORMIDAD	Máximo 3,5	
	ENVASADO	En bolsas o cajas 500 gr	
L2- 30	NUECES		
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA	
	PRESENTACIÓN	Con cáscara	
	VARIEDAD	Jumbo, Hartley (California) y/o Mollares (España)	
	CALIBRE	Peso mínimo unidad 8 gr (32/34)	
	ORIGEN	España y EE.UU.	
	ENVASADO	En sacos cosidos con certificado de garantía de 10 kg de peso neto o envasado en bandejas o malla con el peso requerido.	
L2 -31	ALBARICOQUES DESECADOS (OREJONES)		
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA	
	PRESENTACIÓN	Mitades y/o enteros, el elegido se indicará en la oferta	

	CALIBRE	20-30
	UNIFORMIDAD	máximo 1,5
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 5 kg de peso neto y en bandeja de 1/2 kg
L2- 32	PISTACHOS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	Tostadas y mitades
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta
	ORIGEN	Israel
	ENVASADO	En bolsas normalizadas de 1 kg o envasado en bandeja o malla según petición.
L2 -33	UVAS PASAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	SIN PEPITAS
	CALIBRE	--
	UNIFORMIDAD	--
	ORIGEN	--
	ENVASADO	bolsas 100-150 gr

2.2 HORTALIZAS Y VERDURAS.

2.2.1 HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS

HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS		
L2 - 34	ACELGAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	PENCA BLANCA ANCHA
	PRESENTACION	ENTERA
	PORCENTAJE DE PENCA	MENOR DE 50% (p.p)
ENVASADO	Cajas de 9-12 kg	
L2 - 35	AJOS SECOS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	BLANCO
	PRESENTACION	En cabezas con el tallo cortado
	CALIBRE	Flor (mínimo 45 mm)
ENVASADO	En saco de malla 1 kg y/o cajas normalizadas con un contenido neto mínimo de 7-5 kg.	
L2 -36	APIO VERDE	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	P-5, P-6, P-7
PRESENTACION	En manojos	
L2 -37	BERENJENAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
COLOR	Negra y/o jaspeada	

	TIPO	Globosa
	CALIBRE	Por peso grande (G) de 160 a 290 gr/unidad
	PRESENTACION	En dos capas
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10 kg de peso neto
L2-38	BROCOLI	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE:	Unidades con un peso neto de 1/2 kg/cabeza
	ENVASADO	Caja de poliespan con hielo con un contenido neto de 10 a 12 cabezas de brócoli (5-6 kg)
L2-39	CALABACIN	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Por peso grande (G) de 225 a 450 gr/unidad
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 5 a 10 kg de peso neto
L2-40	CALABAZA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Por peso de 2 a 6 kg
	ENVASADO	Cajas normalizadas de peso neto según pedido
L2-41	CEBOLLAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Clave 2 (2-3 de calibre)
	VARIEDAD	Grano de oro, no bulbosa
	ENVASADO	Sacos de malla con 25 kg de peso neto
L2-42	CEBOLLETAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACION	Manojo
	ENVASADO	Por manojo según pedido
L2-43	CHAMPIÑONES CERRADOS Y DE COLOR BLANCO	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Mediano (M)
	ENVASADO	Cajas normalizadas aproximadamente de 3 kg
L2-44	COGOLLOS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	TUDELA
	CALIBRE	Mediano
	ENVASADO	En bandejas de 3 unidades
L2-45	COLIFLOR CORONADA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	BLANCA
	CALIBRE	1500-2000 gr unidad
	ENVASADO	Caja de cartón con un contenido neto de 10-12 kg mínimo
L2-46	ESPARRAGOS TRIGUEROS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Gordo
	ENVASADO	Manojo, 8 o 10 manojos según pedido. Peso 400-450 gr/manojo

L2-47	JUDIAS VERDES	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	Aplastada
	CALIBRE	Extra (muy fina: máximo 6mm)
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 4 a 5 kg
L2-48	LECHUGA HOJA DE ROBLE	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 6-12 Uds.
L2-49	NABIZA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	ENVASADO	SACOS 2-3 KG
	PRESENTACION	A GRANEL
L2-50	PEPINO	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	NATURALEZA DEL PRODUCTO	Urano pepino de aire libre
	CALIBRE	200-225 gr aprox/unidad
L2-51	PEREJIL	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	ENVASADO	Manojos
	PRESENTACION	Manojos
L2-52	PIMIENTOS DULCES (VERDE, ROJO Y AMARILLO)	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	Pimiento de forma cuadrada alargada (pimiento Lamullo)
	CALIBRE	Cuadrado, de 70 a 90 mm (MM, M)
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 5 a 10 kg de peso neto, 3 o 4 pimientos/kg
L2-53	PUERROS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Calibrados por diámetro (de 10 a 25 mm)
	PRESENTACION	Manojos presentados dentro del envase, indicando el número de manojos.
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 10 kg de peso neto
L2-54	REPOLLO	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Calibrados por la masa neta, 6 piezas
	ENVASADO	Cajas normalizadas de 12-14 kg de peso neto
	VARIEDAD	Se indicará en la oferta. Rizado y liso.
L2-55	SETAS CULTIVADAS	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	A granel
	VARIEDAD	Cardo cultivadas

	ENVASADO	Cajas o bandejas normalizadas de 3 kg de peso neto a granel
L2-56	TOMATE FRESCO (ENSALADA)	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	MADUREZ	Óptima para el consumo
	CALIBRE	G (67-82 mm) de diámetro.
	PRESENTACION	En una o dos capas alienadas
	ENVASADO	Cajas o bandejas normalizadas de 5 a 10 kg de peso neto
	VARIEDAD	De las pertenecientes a las Rambo y Daniela
L2-57	ZANAHORIA SIN HOJAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	CALIBRE	Ø (mm) 20-35 mm
	VARIEDAD	Nantesa lavada, (tipo A) tempranas (primores) de raíz grande de 20 a 50 mm.
	ENVASADO	Sacos de 5-10 kg máximo

2.2.2 HORTALIZAS Y VERDURAS LISTAS PARA CONSUMIR

HORTALIZAS Y VERDURAS LISTAS PARA CONSUMIR O COCINAR (4ª GAMA)		
L2-58	ENDIVIAS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	Bandeja de 3 a 4 piezas por bandeja, 400 gr cada bandeja, con un contenido de 5 piezas.
	TOLERANCIA DE LOS DEFECTOS	Insectos 0% Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0% Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3% Humedad libre: 0% Arena: máximo 0,1 %
	CADUCIDAD	A la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días
	ENVASE	Cajas de 5 bandejas, mínimo de 400 gramos
	L2-59	LECHUGA
CATEGORIA COMERCIAL		PRIMERA
VARIEDAD		Iceberg
PRESENTACIÓN		Entera
TOLERANCIA DE LOS DEFECTOS		Insectos 0% Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0% Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3% Humedad libre: 0% Arena: máximo 0,1 %
CADUCIDAD		A la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días

	ENVASE	Máximo de 1 kg peso neto y embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 8-10 unidades.
L2-60	MACHE/CANÓNICOS	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	Bandeja
	TOLERANCIA DE LOS DEFECTOS	Insectos 0% Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0% Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3% Humedad libre: 0% Arena: máximo 0,1 %
	CADUCIDAD	A la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días
	ENVASE	6 unidades de peso neto embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 8-10 unidades
L2 -61	REMOLACHA COCIDA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	Piezas peladas. Bandeja envasada al vacío, 2-3 piezas, 450 gr por bandeja
	TOLERANCIA DE LOS DEFECTOS	Insectos 0% Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0% Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3% Humedad libre: 0% Arena: máximo 0,1 %
	CADUCIDAD	A la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días
	ENVASE	Máximo de 450 gr de peso neto y embaladas en cajas con un contenido neto máximo de 12 bandejas/caja.
L2 62	RÚCULA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	PRESENTACIÓN	En bandeja de 100 gr.
	TAMAÑO DEL CORTE	Ancho 20 mm +/- 5 mm y largo menor de 70 mm.
	TOLERANCIA DE LOS DEFECTOS	Insectos 0% Tallos, suciedad y materiales vegetales extraños: 0% Hojas añadidas, decoloradas, o manchadas: máximo 3% Humedad libre: 0% Arena: máximo 0,1 %
	CADUCIDAD	A la recepción la fecha de consumo será como mínimo de 5 días
	ENVASE	Máximo de 100 gramos de peso neto y embaladas en cajas

2.3 TUBERCULOS Y DERIVADOS

TUBERCULOS Y DERIVADOS		
L2-63	PATATAS	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	CATEGORIA COMERCIAL	PRIMERA
	VARIEDAD	BLANCA KENNEDY
	PRESENTACIÓN	SACOS 25 kg

ANEXO III

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 3: PESCADOS, MARISCOS Y CRUSTÁCEOS.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

3.1 PESCADOS FRESCOS

PESCADOS FRESCOS		
L3-1	ATUN ROJO LOMOS	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 1
	PESO PIEZA	1 kg-3 kg pieza
	PRESENTACIÓN	Lomos
L3-2	BACALAO ENTERO SIN CABEZA	
	PROCEDENCIA	MAR DEL NORTE
	CALIBRE	Calibre 2
	PESO PIEZA	4-6 kg pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza sin cabeza
L3-3	BESUGO CON CABEZA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	800 gr-1000 gr pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza con cabeza
L3-4	BOQUERON GORDO EVISCERADO	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 2
	PESO PIEZA	40-60 piezas/kg
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-5	CALAMAR GRANDE	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	700 gr-1000 gr pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada sin piel

L3-6	CALAMAR PEQUEÑO	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	20-30 piezas/kg
L3-7	CARIOCA (pescadilla eviscerada)	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 4
	PESO PIEZA	250 gr -350 gr/pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-8	CASTAÑETA (PALOMETA) EVICERADA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 1
	PESO PIEZA	700 gr -1200 gr/pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-9	CHINCHO (Jurel)	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	20-25 piezas/kg
L3-10	CHOCO	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	2-4 piezas/kg
	PRESENTACIÓN	Pieza limpia
L3-11	DORADA EVICERADA ACUICULTURA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	250 gr-300 gr/pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-12	DORADA SALVAJE EVICERADA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	300 gr -400 gr/pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-13	EMPERADOR	
	PROCEDENCIA	ATLÁNTICO
	PESO PIEZA	5 Kg/pieza
	PRESENTACIÓN	Lomos
L3-14	GULAS FRESCA REFRIGERADO (TIPO GULA DEL NORTE O SIMILAR)	
	PRESENTACIÓN	Envase 200 gr (2 x100 gr)
L3-15	LENGUADO CON PIEL Y CABEZA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	400 gr-600 gr
	PRESENTACIÓN	Pieza con piel y cabeza
L3-16	LUBINA ACUICULTURA EVICERADA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	300 gr -400 gr.

	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-17	LUBINA SALVAJE EVISCERADA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	300/400 gr.
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-18	MERLUZA PINCHO EVISCERADA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 1
	PESO PIEZA	4 kg -5 kg pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-19	PALITOS DE MAR FRESCOS TIPO KRISSIA	
	PRESENTACIÓN	Envase de 200 gr-250 gr
L3-20	RAPANTE EVISCERADO	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	250 gr-350 gr pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza ración eviscerada
L3-21	RAPE	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 1
	PESO PIEZA	4 kg -6 kg pieza
	PRESENTACIÓN	Colas
L3-22	RODABALLO ACUICULTURA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	3 kg-4 kg
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-23	SALMON EVISCERADO	
	PROCEDENCIA	NORUEGA
	METODO OBTENCION	ACUICULTURA
	PESO PIEZA	4 kg -6 kg
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-24	TINTA DE CALAMAR	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	TARRO 250 gr
L3-25	TRUCHA EVISCERADA ASALMONADA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PESO PIEZA	200 gr -250 gr
	METODO OBTENCION	ACUICULTURA
	PRESENTACIÓN	Pieza eviscerada
L3-26	XOUBA (SARDINA PEQUEÑA)	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS

	PESO PIEZA	20-25 piezas/kg
--	------------	-----------------

3.2 PESCADO CONGELADO

PESCADO CONGELADO		
L3-27	PULPO	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PESO PIEZA	2kg - 4 kg pieza
	PRESENTACIÓN	Pieza

3.3 MARISCOS Y CRUSTACEOS FRESCOS

MARISCOS Y CRUSTACEOS FRESCOS		
L3-28	ALMEJA DE CARRIL	
	PROCEDENCIA	RIA DE AROUSA
	PRESENTACIÓN	50-60 piezas/kg
L3-29	ALMEJA JAPONICA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	40-50 piezas/kg
L3-30	BERBERECHO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	45-60 piezas/kg
L3-31	BOGAVANTE	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	500 gr -1000 gr/pieza
L3-32	BUEY	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	600 gr-800 gr/pieza
L3-33	CENTOLLA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	400 gr -600 gr/pieza
L3-34	CIGALA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	16-20 piezas/kg
L3-35	GAMBA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	PRESENTACIÓN	20-30 piezas/kg
L3-36	MEJILLON	
	SE REQUIERE MUESTRA	

	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	Malla de 5 kg
L3-37	NECORA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	6-7 piezas/kg

3.4 MARISCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS

MARISCOS Y CRUSTACEOS CONGELADOS		
L3-38	LANGOSTINO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NACIONAL
	CALIBRE	Calibre 2
	PRESENTACIÓN	10-20 piezas/kg
L3-39	VIERA	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	4-6 piezas/kg
L3-40	ZAMBURIÑAS	
	PROCEDENCIA	RIAS GALLEGAS
	PRESENTACIÓN	10-15 piezas/kg

3.5 PRODUCTOS AHUMADOS Y SALADOS

PRODUCTOS AHUMADOS Y SALADOS		
L3-41	ANCHOA EN ACEITE 40/50	
	PROCEDENCIA	NACIONAL. MAR CANTÁBRICO
	PESO	40-50 piezas/tarrina (latas 250 gr)
	PRESENTACION	Tarrina
L3-42	BACALAO SALADO HOJA ENTERA	
	PRODECENCIA	MAR DEL NORTE. SALADO NACIONAL
	PESO	1 kg -3 kg pieza.
	PRESENTACION	Hoja entera
L3-43	SALMON AHUMADO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PROCEDENCIA	NORUEGA. AHUMADO NACIONAL
	PRESENTACION	Plancha de 1200 gr-1800 gr/pieza

ANEXO IV

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 4: LECHE, QUESOS, YOGURES Y HELADOS.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

4.1 QUESOS

QUESOS		
L4-1	QUESO CREMA PARA UNTAR TIPO PHILADELPHIA	
	PESO	200-250 gr
	PRESENTACIÓN	Envase tipo tarrina
L4-2	QUESO CABRA (RULO)	
	PESO	Aprox. 300/500 gr
	PRESENTACIÓN	Pieza envasada formato rulo
L4-3	QUESO DE OVEJA CURADO	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PESO	Aprox. 1/2 kg
	TIPO	GARCIA BAQUERO O SIMILAR
L4-4	QUESO EDAM RECTANGULAR	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PRESENTACIÓN	Barra rectangular de 3 a 4 kg.
L4-5	QUESO FRESCO TIPO BURGOS CON SAL	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	PRESENTACIÓN	Envase tipo tarrina 200-250 gr.
L4-6	QUESO FRESCO TIPO BURGOS SIN SAL	
	PRESENTACIÓN	Envase tipo tarrina 200-250 gr.
L4-7	QUESO MASCARPONE	
	PRESENTACIÓN	TARRINA DE 500 gr.
L4-8	QUESO RALLADO POLVO PARMESANO	
	PRESENTACIÓN	BOLSA DE 50/100 gr.

4.2 YOGURES Y DERIVADOS LÁCTEOS

YOGURES Y DERIVADOS LÁCTEOS		
L4-9	CREMA CATALANA	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	FORMATO	Envase cerrado tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 ml - 150 ml
	OBSERVACIONES	
L4-10	CUAJADA	
	FORMATO	Cuajada en envase de barro, Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	130 ml-150 ml
	OBSERVACIONES	
L4-11	FLAN VAINILLA	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico

	CONTENIDO NETO MÍNIMO	100 ml
	OBSERVACIONES	Compuesto por leche entera o parcialmente desnatada.
L4-12	MANTEQUILLA BLOQUE	
	FORMATO	En bloque y de peso 1 kg, envuelto en papel sulfurizado o metalizado o en envases de hojalata o plástico autorizado.
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	1 kg
	OBSERVACIONES	Producto graso obtenido de leche o nata de vaca higienizada; consistencia sólida y homogénea; color amarillo; mantener refrigerada.
L4-13	MANTEQUILLA (PORCIÓN INDIVIDUAL)	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	FORMATO	En bloque de peso entre 10 15 g, envuelto en papel sulfurizado o metalizado.
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	Cajas de 100 unidades: 10-15 gr.
	OBSERVACIONES	Producto graso obtenido de leche o nata de vaca higienizada; consistencia sólida y homogénea; color amarillo; mantener refrigerada.
L4-14	NATA TIPO KRONA	
	FORMATO	Tipo Tetra-Brick o en hojalata
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	1 L
	OBSERVACIONES	Conservación 8°C
L4-15	NATILLAS (VAINILLA, CHOCOLATE...)	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	115-125 gr
	OBSERVACIONES	Contiene leche entera o parcialmente desnatada.
L4-16	YOGURT CON FRUTAS	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 gr
	OBSERVACIONES	Contiene frutas, siendo la cantidad mínim de yogurt el 70%
L4-17	YOGURT DE CHOCOLATE	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 gr
L4-18	YOGURT DE SABORES: VARIEDAD SABORES	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 gr
L4-19	YOGURT DESNATADO NATURAL	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 gr
	OBSERVACIONES	Menor % de grasa
L4-20	YOGURT NATURAL	
	SE REQUIERE MUESTRA	
	FORMATO	Envases cerrados tipo tarrina de plástico
	CONTENIDO NETO MÍNIMO	125 gr

4.3 HELADOS

HELADOS	
L4-21	HELADOS (VAINILLA, FRAMBUESA, CHOCOLATE, TURRON, CAFÉ, DOS CHOCOLATES, MEZCLA DOS SABORES, ETC)
	SE REQUIERE MUESTRA
	FORMATO Barra de 500 gr.
L4-22	SORBETE SABORES (LIMON, MANDARINA, NARANJA...)
	FORMATO Tarrinas plástico de 500 gr.
L4-23	TARTA TIPO CONTESA
	SE REQUIERE MUESTRA
	FORMATO Tarta en plancha, caja de cartón.
	CONTENIDO NETO 900 gr/1500 gr
L4-24	TARTA HELADA (SABORES VARIOS)
	FORMATO Tarta en plancha, caja de cartón.
	CONTENIDO NETO 1 kg

4.4 LECHE

LECHE	
L4-25	LECHE CONDENSADA
	FORMATO Envase de hojalata o aluminio
	CONTENIDO NETO MÍNIMO 750-800 gr
	OBSERVACIONES Leche deshidratada con sacarosa; al menos un 8% de materia grasa, como mínimo un 28% de extracto seco total de la leche
L4-26	LECHE EN POLVO 500 GR
	FORMATO En polvo
	CONTENIDO NETO 500 gr
L4-27	LECHE EVAPORADA
	FORMATO Tipo Tetra-Brick
	CONTENIDO NETO MÍNIMO 1 L
L4-28	LECHE SEMIDESNATADA
	FORMATO Tipo Tetra-Brick
	CONTENIDO NETO MÍNIMO 1 L
	OBSERVACIONES Contenido de materia grasa comprendido entre 1,5 % (m/m) y 1,80 (m/m)
L4-29	LECHE SEMIDESNATADA SIN LACTOSA
	FORMATO Tipo Tetra-Brick

	CONTENIDO NETO MÍNIMO	1 l
	OBSERVACIONES	Mediante su conversión en glucosa o lactosa menor contenido.

ANEXO V

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 5: COLONIALES, ACEITES, BEBIDAS, LEGUMBRES, CONSERVAS, PATÉS, PASTA, ARROZ, PREPARADOS Y CONGELADOS.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

5.1 ULTRAMARINOS

5.1.1 COLONIALES

COLONIALES				
L5-1	AJO EN POLVO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	ENVASE 1 KG	
L5-2	ALMENDRA SALADA PELADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA 125 GR.	
L5-3	ALMENDRAS MOLIDAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA, ENVASE 250 GR	
L5-4	ANIS ESTRELLADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	ENVASE 100 GR	
L5-5	AZAFRAN	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA/BOTE 10 gr	
L5-6	AZUCAR BLANCO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA DE 1K	
L5-7	AZUCAR BLANCO EN SOBRES	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 1000 SOBRES DE 10 GR/UD	
L5-8	AZUCAR GLASS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	PAQUETE 1 KG	
L5-9	AZUCAR MORENO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	PAQUETE 1 KG	
L5-10	BICARBONATO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 1 KG	
L5-11	CACAO EN POLVO TIPO COLA CAO (SOBRES 18 GR)	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 600 GR, SOBRES 18 GR	TIPO COLA CAO
L5-12		CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

	CACAO PURO DESGRASADO TIPO VALOR EN POLVO	PRIMERA	LATA APROX. 500 GR	TIPO VALOR	
L5-13	CAFÉ 250 GR SOLUBLE LIOFILIZADO DESCAFEINADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	PAQUETE 250 GR	TIPO SAIMAZA	
L5-14	CAFÉ 500 GR SOLUBLE LIOFILIZADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	PAQUETE 500 GR	TIPO SAIMAZA	
L5-15	CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE (EN SOBRES)	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	CAJA DE 100 SOBRES DE 2 GR.		
L5-16	CAFÉ EXPRESO GOURMET NATURAL EN GRANO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		SE REQUIERE MUESTRA			
		PRIMERA	PAQUETE 1 KG	TIPO SAIMAZA	
L5-17	CALDO DE CARNE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	ESTUCHE DE 24 PASTILLAS	TIPO KNORR	
L5-18	CALDO DE PESCADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	ESTUCHE DE 8 PASTILLAS	TIPO KNORR	
L5-19	CALDO DE POLLO (24 pastillas)	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	ESTUCHE DE 24 PASTILLAS	TIPO AVECREM	
L5-20	CANELA EN RAMA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	0,300-0,500 KG		
L5-21	CANELA MOLIDA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	BOTE APROX. 600 GR.		
L5-22	CARAMELOS BLANDOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	BOLSA 1 KG	TIPO SUGUS	
L5-23	CARAMELOS SABOR FRUTAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	BOLSA 1 KG		
L5-24	CAYENA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	BOTE 1KG		
L5-25	CHOCOLATE NEGRO EN VIRUTAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	CAJA 2,5 KG PESO NETO	TIPO CHOCOVIC	
L5-26	CHOCOLATE REPOSTERÍA (BLANCO, NEGRO Y CON LECHE)	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	TABLETA 180-230 GR	TIPO NESTLÉ	
L5-27	CLAVO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		PRIMERA	BOTE 600 GR.		

		CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
L5-28	COLORANTE ALIMENTARIO	PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG	
L5-29		COMINO EN GRANO	PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG
L5-30	COMINO MOLIDO	PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG	
L5-31		CONFITURA SABORES: FRESA, FRAMBUESA	PRIMERA	CAJA 12 FRASCOS, 345 GR APROX./FRASCO
L5-32	CURRY	PRIMERA	1 KG	
L5-33		EDULCORANTE MESA SACARINA	PRIMERA	CAJA 12 ESTUCHES CON 500 SOBRES DE 1 GR/ESTUCHE
L5-34	EDULCORANTE MESA STEVIA	PRIMERA	STEVIA SOBRES 100 UD 1 GR	TIPO STEVIA
L5-35		ENELDO	PRIMERA	BOTE 200-300 GR APROX.
L5-36	GELATINA: FRESA, LIMÓN, NARANJA...	PRIMERA	TIPO ROYAL EN POLVO PARA REPOSTERIA. PAQUETES 2-4 SOBRES	
L5-37		KETCHUP	PRIMERA	BOTE 325 GR
L5-38	MAHONESA BAJA EN CALORIAS	PRIMERA	BOTE 500 GR	TIPO LIGERESA
L5-39		MANZANILLA HOSTELERÍA	PRIMERA	CAJA 100 SOBRES INDIVIDUALES
L5-40	MEMBRILLO	PRIMERA	LATA APROX. 1 KG	
L5-41		MERMELADA EN PORCIONES VARIOS SABORES	PRIMERA	CAJA DE 64 PORCIONES APROX. 25 GR CADA UNA
L5-42	MIEL DE FLORES	PRIMERA	BOTE CRISTAL APROX. 500 GR.	MIEL DE FLORES TIPO GRANJA SAN FRANCISCO

L5-43	MOSTAZA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	FRASCO 215 GR.	TIPO MAILLE DIJON
L5-44	NUECES CRUDAS PELADAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA 500 GR. APROX.	
L5-45	NUEZ MOSCADA MOLIDA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 1 KG APROX.	
L5-46	OREGANO HOJA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 100 GR. APROX	
L5-47	OREGANO MOLIDO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 500 GR. APROX	
L5-48	PIMENTON DULCE DE LA VERA - DOP	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 1KG CAJA 10 UD	TIPO DE LA VERA - DOP
L5-49	PIMENTON PICANTE DE LA VERA - DOP	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE 1KG CAJA 10 UD	TIPO DE LA VERA - DOP
L5-50	PIMIENTA BLANCA MOLIDA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG	
L5-51	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG	
L5-52	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE APROX. 1 KG	
L5-53	PIÑONES PELADOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA 1 KG	
L5-54	POLEO HOSTELERIA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA 100 SOBRES INDIVIDUALES	TIPO HORNIMANS
L5-55	SAL DE AJO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSAS DE 1 KG	
L5-56	SAL DE ESCAMAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA 250 GR	TIPO MALDON
L5-57	SAL FINA YODADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSAS DE 1 KG	
L5-58	SAL GORDA REFINADA MARINA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSAS DE 1 KG	
L5-59	SAL INDIVIDUAL	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 2000 SOBRES DE 1 GR.	
L5-60	SALSA PERRINS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTELLA 150 ML.	
L5-61	SALSA SOJA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

		PRIMERA	BOTELLA 150 ML.	
L5-62	SIROPE DE CHOCOLATE, FRESA, CARAMELO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTELLA DE 1 KG	
L5-63	TE HOSTELERÍA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 100 SOBRES INDIVIDUALES	TIPO HORNIMANS
L5-64	TILA HOSTELERIA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 100 SOBRES INDIVIDUALES	TIPO HORNIMANS
L5-65	TOMILLO HOJA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE APROX. 500 GR.	
L5-66	TOMILLO MOLIDO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOTE APROX. 500 GR.	
L5-67	TORTILLAS MEJICANAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	PAQUETE 12 UNIDADES	TIPO OLD EL PASO

5.1.2 CONSERVAS

CONSERVAS				
L5-68	ACEITUNA NEGRA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 130 gr neto 350 gr.	TIPO LA ESPAÑOLA
L5-69	ACEITUNA RELLENA DE ANCHOA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 130 gr neto 350 gr.	
L5-70	ACEITUNAS VERDE MANZANILLA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Bolsa 160 gr peso neto 70 gr. Aprox. Escurrido	
L5-71	ALCACHOFAS TROCEADAS EN CONSERVA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 1,5 kg neto 3 kg	
L5-72	ALCAPARRAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Bote Cristal peso escurrido 500 gr. Neto 720 gr.	
L5-73	ATUN EN ACEITE DE OLIVA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
			SE REQUIERE MUESTRA	

		PRIMERA	Lata 1kg, peso neto 900 gr. Peso escurrido 650 gr.	TIPO CORTIZO
L5-74	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 1,2 kg peso neto 1,8 kg aprox	
L5-75	CABALLA EN ACEITE DE OLIVA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 500-600 gr.	
L5-76	CEREZAS ALMIBAR	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Bote 160 gr. Aprox.	TIPO HELIOS
L5-77	CHAMPIÑÓN ENTERO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata 335 gr aprox.	TIPO CIDACOS
L5-78	CHAMPIÑÓN LAMINADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata 335 gr aprox.	TIPO CIDACOS
L5-79	ESPARRAGOS BLANCOS GRUESOS	CATEGORIA	FORMATO	
		SE REQUIERE MUESTRA		
		PRIMERA	Lata peso escurrido entre 400 gr. y 500 grs	
L5-80	ESPARRAGOS VERDES TRIGUEROS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Bote de cristal escurrido 300 gr; neto 500 gr.	
L5-81	GUISANTES MEDIANOS AL NATURAL	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 1,6 kg. Peso neto 2,5 kg.	
L5-82	MACEDONIA DE FRUTAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Bote de 1,5 kg.	
L5-83	MAIZ DULCE EN GRANO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso neto 340 gr peso escurrido 285 gr.	
L5-84	MEJILLONES EN ESCABECHE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Tamaño grande 14/16	
L5-85	MELOCOTON ALMIBAR EN MITADES	CATEGORIA	FORMATO	
		SE REQUIERE MUESTRA		
		PRIMERA	Lata de 1 kg, aprox. 500 gr. Neto escurrido.	

L5-86	PEPINILLOS EN VINAGRE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Garrafa de 100/120; peso esc. 2,5 kg. Neto 4 kg	
L5-87	PIMIENTO PIQUILLO ENTEROS EXTRA	CATEGORIA	FORMATO	
		SE REQUIERE MUESTRA		
		EXTRA	Peso neto aprox. 400-500 gr. Peso esc. 400 gr.	
L5-88	PIMIENTO ROJO MORRON ENTERO EXTRA MARTINEZ	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Peso neto 390 gr.	
L5-89	PIÑA RODAJA EN ALMIBAR	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata 1kg, Peso neto escurrido aprox 500 gr.	
L5-90	PIÑA RODAJA EN SU JUGO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata 1kg, Peso neto escurrido aprox 500 gr.	
L5-91	REMOLACHA RALLADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella Frasco aprox. 350 ml	
L5-92	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata de 120 gr.	
L5-93	TOMATE ENTERO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata aprox. 500 gr.	
L5-94	TOMATE FRITO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella aprox. 700 gr.	TIPO SOLÍS
L5-95	TOMATE TRITURADO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso 4 kg	
L5-96	ZANAHORIA RALLADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata 530 gr.	TIPO BONDUELLE
L5-97	ZANAHORIA EN DADOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Lata peso escurrido 1,5 kg	

5.1.3 PATÉS

PATÉS				
L5-98		CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

	PATÉ DE CERDO IBÉRICO	PRIMERA	Tarrina 1kg	Fabricación con ingredientes cárnicos de cerdo de raza ibérica, no admitiéndose otros orígenes; tarrina de plástico o cerámica
L5-99	PATÉ DE FINAS HIERBAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		SE REQUIERE MUESTRA		
		PRIMERA	Tarrina 1kg	Composición hígado de pato y cerdo, carne de cerdo, grasa de cerdo, zanahoria, pimiento rojo, vino, especias autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica
L5-100	PATE DE HIGADO DE PATO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		SE REQUIERE MUESTRA		
		PRIMERA	Tarrina 1kg	Hígado de pato, como mínimo un 30%; tarrina de plástico o cerámica
L5-101	PATÉ DE PIMIENTA NEGRA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Tarrina 1kg	Composición hígado de pato y cerdo, carne de cerdo, pimienta negra, vino, especias autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica.
L5-102	PATÉ DE SALMÓN	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Tarrina 1kg	Composición Salmón, carne gras de cerdo, merluza, especias autorizadas y aditivos; tarrina de plástico o cerámica

5.1.4 PASTAS Y ARROCES

PASTAS Y ARROCES				
L5-103	ARROZ BLANCO TIPO SOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 1kg	Tipo SOS
L5-104	ARROZ BOMBA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 1 kg	
L5-105	CODITOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5k	
L5-106	ESPAGUETIS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

		PRIMERA	Paquete 5 kg	Humedad max. 12,5%
L5-107	ESPIRALES 3 VEGETALES	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	Espirales vegetales de colores
L5-108	ESTRELLITAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	Paquete
L5-109	FIDEOS DE FIDEUA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	
L5-110	FIDEOS ENTREFINOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	
L5-111	FIDEOS FINOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	
L5-112	HARINA FINA DE MAIZ	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 2,5 kg	TIPO MAIZENA
L5-113	HARINA REPOSTERÍA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 1 kg	Harina especial repostería
L5-114	LASAÑA GRANDE DE HUEVO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg - Aprox. 32-36 hojas	Tipo Knorr
L5-115	LAZOS 3 COLORES	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	
L5-116	MACARRONES PLUMA SIN GLUTEN	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 0,500 kg	Macarrones de maíz 0,500 kg sin gluten
L5-117	PASTA ALIMENTARIA 3 SABORES	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg	Pasta alimentaria de 3 sabores
L5-118	PASTA DE LASAÑA VERDE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 5 kg - Aprox. 32-36 hojas	Caja
L5-119	RAVIOLI DE CARNE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 1 kg	Ravioli de carne
L5-120	TORTELINI DE CARNE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Paquete 1kg	

5.2 ACEITES

ACEITES				
L5-121		CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	SE REQUIERE MUESTRA		
		EXTRA	5 litros	Garrafa. Tipo Abril
L5-122	ACEITE DE OLIVA SUAVE 0,4	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		SE REQUIERE MUESTRA		
		PRIMERA	1 Litro	Botella. Tipo Carbonell
L5-123	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Botella 250 ml	CRISTAL
L5-124	ACEITE GIRASOL	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	5 litros	Garrafa. Tipo Koipesol
L5-125	ACEITE Y VINAGRE MONODOSIS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Unidades (sobres o tarrinas contenido ml)	CAJA

5.3 BEBIDAS

5.3.1 BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Y ZUMOS

BEBIDAS				
L5-126	AGUA MINERAL SIN GAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRMERA	0,5 litros	Botella. Tipo Solán de Cabras
L5-127	AGUA MINERAL SIN GAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	5 Litros	Garrafa 5 l. Tipo Solán de Cabras
L5-128	BEBIDA ISOTÓNICA LIMÓN/NARANJA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Pack 24 latas. Tipo Aquarius
L5-129	CERVEZA SIN ALCOHOL	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Botella 33 cl	Tipo Superbock
L5-130	REFRESCO DE COLA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Coca Cola. Pack 24 latas
L5-131	REFRESCO DE COLA LIGHT	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Coca cola Light.Pack 24 latas
L5-132	REFRESCO DE COLA ZERO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Coca Cola Zero.Pack 24 latas
L5-133	REFRESCO DE NARANJA/LIMON	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Fanta. Pack 24 latas
L5-134	REFRESCO DE TÉ CON LIMON	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Nestea. Pack 24 latas
L5-135	REFRESCO SIN GAS NARANJA/LIMON	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo Trina. Pack 24 latas

L5-136	REFRESCO TIPO LA CASERA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		EXTRA	LATAS 33cl	Tipo La Casera	
L5-137	TONICA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		EXTRA	LATAS 33cl	Pack 24 latas	
L5-138	ZUMO DE TOMATE SELECCIÓN	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		EXTRA	Botella 250 ml	CRISTAL	
L5-139	ZUMO DE UVA: MOSTO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		EXTRA	Botella 250 ml	CRISTAL	
L5-140	ZUMO NATURAL SIN AZÚCARES AÑADIDOS (NARANJA, PIÑA, MELOCOTON) GRANDE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		EXTRA	Brick 1 L		
L5-141	ZUMO NATURAL SIN AZÚCARES AÑADIDOS (NARANJA, PIÑA, MELOCOTON)	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES	
		SE REQUIERE MUESTRA			
		EXTRA	Mini brick 200 ml.	Pack 3 unidades	

5.3.2 BEBIDAS ALCOHOLICAS Y VINAGRES

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y VINAGRES				
L5-142	ANIS TIPO EL MONO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 70 cl	TIPO "EL MONO"
L5-143	BRANDY TIPO MAGNO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 70 cl	Osborne solera reserva. TIPO MAGNO
L5-144	CAVA NATURE EXTRA TIPO CODORNIU O SIMILAR	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Botella 75 cl	TIPO CODORNIU
L5-145	CERVEZA TIPO ESTRELLA GALICIA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	33 cl	Pack 24 latas
L5-146	LICOR CAFÉ	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 70 cl	D.O. ORUJO DE GALICIA
L5-147	LICOR TIPO COINTREAU	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 70 cl	TIPO COINTREAU
L5-148	VINAGRE DE MÓDENA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 250 ml	Botella de cristal
L5-149	VINO BLANCO D.O. ALBARIÑO TIPO CONDES DE ALBAREI	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 75 cl	TIPO CONDES DE ALBAREI
L5-150		CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES

	VINO BLANCO TIPO DON SIMÓN	PRIMERA	Brick 1 litro	TIPO DON SIMÓN
L5-151	VINO FINO TIPO TIO PEPE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 75 cl	TIPO TIO PEPE
L5-152	VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA TIPO RAMÓN BILBAO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Botella 75 cl	TIPO RAMÓN BILBAO
L5-153	VINO TINTO TIPO DON SIMÓN	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	Brick 1 litro	TIPO DON SIMON

5.4 LEGUMBRES

LEGUMBRES				
L5-154	ALUBIAS BLANCAS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Paquete Polietileno 1 kg	Variedad Canellini. Calibre 160/240; "blanca de riñón"
L5-155	GARBANZOS CASTELLANO	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Paquete Polietileno 1 kg	Calibre 9 mm; pico prominente y curvado.
L5-156	LENTEJA CASTELLANA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Paquete Polietileno 1 kg	Calibre 5 a 9 mm; color verde claro y tonalidades decoloradas, que oscurecen con el tiempo
L5-157	LENTEJA PARDINA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		EXTRA	Paquete Polietileno 1 kg	Calibre 4 a 6 mm; peso de 100 granos: 3,5 gr.

5.5 PRODUCTOS PREPARADOS Y CONGELADOS

PRODUCTOS PREPARADOS Y CONGELADOS				
L5-158	MENESTRA CONGELADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA 2,5 KG	
L5-159	GUISANTES CONGELADOS	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSA 2,5 KG	
L5-160	ESPINACA CONGELADA	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	BOLSAS/PAQUETES 1 KG	
L5-161	SOPAS SOBRE	CATEGORIA	FORMATO	OBSERVACIONES
		PRIMERA	CAJA DE 19 SOBRES DE 71 GR	TIPO KNORR

ANEXO VI

CALIDADES Y CARACTERÍSTICAS PRODUCTOS LOTE 6: PAN, BOLLERÍA Y PASTERERÍA.

Cualquier referencia a marcas, debe entenderse como orientativa o equivalente.

6.1. PAN

PAN					
L6-1	BAGUETES DE 60 GR. ENVASADA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN	
		SE REQUIERE MUESTRA			
		Dim. 10 cm	GRASA TOTAL: 1,7 g. GRASAS SATURADAS: 0,25 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 g. AZÚCARES: 4,6 g/PROTEÍNA: 8 g/SAL: 0,8 g	Envase celofán individual 60 gr.	
L6-2	BAGUETTES INTEGRAL DE 60 GR. ENVASADA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN	
		SE REQUIERE MUESTRA			
		Dim. 10 cm	GRASA TOTAL: 1,3 g. GRASAS SATURADAS: 0,12 g/HIDRATOS DE CARBONO: 39,2 g, AZÚCARES: 2,7 G/PROTEINA: 8,1 g/SAL: 0,9 g.	Envase celofán individual 60 gr.	
L6-3	BAGUETES SIN GLUTEN 60 GR. ENVASADA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN	
		SE REQUIERE MUESTRA			
		Dim. 10 cm	Grasa Total 1,3 gr.;Grasas Saturadas 0,12 gr.;Hidratos de Carbono 39,2 gr.; Azucares 2,7 gr.; Proteína 8,1 gr.; Sal 0,9 gr.	Envase celofán individual 60 gr.	
L6-4	PAN DE MOLDE FINO 11x11 o 12x12	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN	

		SE REQUIERE MUESTRA		
		Dim. Aproximada 300x120x12	GRASA TOTAL: 3,1 g GRASAS SATURADAS: 0,6g/ HIDRATOS DE CARBONO: 49 g. AZÚCARES: 5,9 g/ PROTEÍNA: 9,1 G / SAL: 1,5 g	Paquete 500/800 gr.
L6-5	PULGA 20 GR	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
SE REQUIERE MUESTRA				
		Dim. 6 cm	GRASA TOTAL: 1,7 g, GRASA SATURADAS 0,25 g/HIDRATOS DE CARBONO: 41,3 g, AZÚCARES: 4,6 g/ PROTEÍNA: 8 g/ SAL: 0,8 g	Envase individual 20 g

6.2. BOLLERÍA-PASTELERÍA

BOLLERÍA-PASTELERÍA				
L6-6	BIZCOCHO DE SOLETILLA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		CAJA 750-800 gr. Envases 2 Ud. 25 gr	GRASA TOTAL: 2,8 g, GRASAS SATURADAS: 0,9 g / HIDRATOS DE CARBONO: 57 g/ AZÚCARES: 23,1 g/ PROTEÍNA: 6,6 g/SAL: 1,0 g.	CAJAS
L6-7		DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN

	CROISSANT/MINI CROISSANTS (normal)	110 G-120 GR/35 G	Croissant: de 10-12 cm de largura y 3-4 cm de anchura. GRASA TOTAL: 19,2 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g/HIDRATOS DE ARBONO: 45,9 g. AZUCARES: 14,2 g/PROTEINA: 6,8 g/SAL: 0,9 g.	UNIDAD/BANDEJA
L6-8	GALLETAS INTEGRAL SIN GLUTEN	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Caja 400-500 gr.: 2 paquetes	GRAS A TOTAL: 12,1 g, GRASAS SATURADS: 6,4 g, HIDRATOS DE CARBONO: 57 g. AZÚCARES: 2,1 g/ PROTEÍNA: 9g/SAL 0,3 g	CAJA CARTÓN
L6-9	GALLETAS TIPO MARIA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Caja 4 kg: 200 paquetes de 20 gr	GRASA TOTAL: 20,1 g, GRASAS SATURADAS: 7,8 g/HIDRATOS DE CARBONO: 72g AZÚCARES: 10,2 g/PROTEÍNA:7,6 g/SAL: 1,0 g.	Paquetes con 4-5 uds/200 en caja
L6-10	HOJALDRE	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
				TIPO ENVASADO
L6-11	LAZOS GLASEADOS	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN

		250 g.	Pieza de bollería hojaldradas, GRASA TOTAL: 20,6 g. GRASAS SATURADAS; 11,1 g/HIDRATOS DE CARBONO: 44,5 g, AZÚCARES: 17,4 g/PROTEÍNA: 5,5 g/SAL: 0,6 g	UNIDAD/BANDEJA
L6-12	MAGDALENAS INDIVIDUAL ENVASADA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Caja 2 kg: 30-40 Ud. 50 gr.	Grasa Total 18 gr.;Grasas Saturadas 1,9 gr.;Hidratos de Carbono 54,2 gr.; Azucares 24,8 gr.; Proteína 5,4 gr.; Sal 1 gr.	Caja cartón aprox. 2,5 kg., envase individual
L6-13	MINI CROISSANTS CHOCOLATE	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		110 G-120 GR/35 G	Croissant: de 10-12 cm de largura y 3-4 cm de anchura. GRASA TOTAL: 19,2 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g/HIDRATOS DE ARBONO: 45,9 g. AZUCARES: 14,2 g/PROTEINA: 6,8 g/SAL: 0,9 g.	UNIDAD/BANDEJA
L6-14	NAPOLITANA/MINI NAPOLITANA DE CREMA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		100-120 gr/35 g	Pieza de bollería hojaldrada, rellena de crema. GRASA TOTAL. 17,3 g. GRASAS SATURADAS: 9,1 g/hidratos de carbono: 43,8 g. AZÚCARES: 15,3 g/ PROTEÍNA: 5,2 g./SAL: 0,8 g.	UNIDAD/BANDEJA

L6-15	NAPOLITANA/MINI NAPOLITANA DE CHOCOLATE	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		100 g. -120 gr. /35 g.	Pieza de bollería hojaldrada, rellena de chocolate. GRASA TOTAL: 19,2 G GRASAS SATURADAS: 9,4 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 42,0 g, AZÚCARES: 14,6 g,/PROTEÍNA: 5,2g/SAL: 0,6 g.	UNIDAD/BANDEJA
L6-16	PASTAS DE TE VARIADAS	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		SE REQUIERE MUESTRA		
		Surtido al peso	SURTIDO	BANDEJA SURTIDA
L6-17	PASTELES VARIADOS	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Surtido al peso	SURTIDO	BANDEJA SURTIDA
L6-18	ROSCON DE REYES	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		1.000 g. 45 cmx30 cm	GRASA TOTAL: 11,2 g. GRASAS SATURADAS: 4,6 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 43,5 g AZÚCARES: 17,1 g / PROTEÍNA: 5,7 g/SAL: 0,6 g	UNIDAD
L6-19	ROSCOS GLASEADOS (ROSQUILLAS)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		100g/ 25 g	Pieza de bollería frita en aceite glaseada. GRASA TOTAL 22,4 g GRASAS SATURADAS: 6,8 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 42 g. AZÚCARES: 16,1 G/ PROTEÍNA: 4,9 g/ SAL: 0,6 g	UNIDAD/BANDEJA
L6-20	TARTA SAN MARCOS, SELVA NEGRA.	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN

		SE REQUIERE MUESTRA		
		1.500 g 40 cmX30 cm	GRASA TOTAL: 16,8 g. GRASAS SATURADAS: 7,8 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 42,4 g AZÚCARES: 18,5 g/ PROTEÍNA: 5,2 g/ SAL: 0,6 g	PLANCHA
L6-21	VOU LEVENTS PEQUEÑOS 34 mm	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		20 g (34 mm diámetro)	GRASA TOTAL: 34 g. / HIDRATOS DE CARBONO: 51,5 g/ PROTEÍNA: 7,6 g	UNIDAD
L6-22	VOU LEVENTS MEDIANO 75 mm	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		40 G (75 MM DIÁMETRO)	GRASA TOTAL: 39 g/ HIDRATOS DE CARBONO: 42,5 g/ PROTEÍNA: 6,6 g	UNIDAD

6.3. OTROS PRODUCTOS

OTROS PRODUCTOS				
L6-23	EMPANADA DE BACALAO TIPO CASERA (ELABORACIÓN PANADERIA)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		SE REQUIERE MUESTRA		
		Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-24	EMPANADA DE BONITO TIPO CASERA (ELABORACIÓN PANADERÍA)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		SE REQUIERE MUESTRA		
		Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-25	EMPANADA DE CARNE TIPO CASERA (ELABORACIÓN PANADERIA)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		SE REQUIERE MUESTRA		
		Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-26	EMPANADA DE CHOCO TIPO CASERA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN

	(ELABORACION PANADERÍA)	Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-27	EMPANADA DE POLLO TIPO CASERA (ELABORACIÓN PANADERIA)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-28	EMPANADA DE ZAMBURIÑAS TIPO CASERA (ELABORACION PANADERIA)	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		Aprox. 2 kg (30x40 cm)		UNIDAD
L6-29	HARINA DE MAIZ	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
			NO APLICA	Paquete de 1kg
L6-30	LEVADURA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		PAQUETE 500 GR	NO APLICA	Paquete de 1kg Harina para repostería.
L6-31	MASA DE HOJALDRE	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		1000gr. 25x5 cm	Grasa total 23g; Grasa Saturada 12,2gr;Hidratos de Carbono 41,5 gr.; Azucars 17,8 gr.; Proteína 6,1 gr.; Sal 0,8 gr.	UNIDAD
L6-32	MASA QUEBRADA	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		1000gr. 25x5 cm	Grasa total 23g; Grasa Saturada 12,2gr;Hidratos de Carbono 41,5 gr.; Azucars 17,8 gr.; Proteína 6,1 gr.; Sal 0,8 gr.	UNIDAD
L6-33	PAN RALLADO	DIMEN./HOMOG.	REFERENCIAS NUTRICIONALES	FORMA DE PRESENTACIÓN
		1 kg	Grasa total 1,7 g; Grasa Saturada 0,25 gr;Hidratos de Carbono 41,3 gr.; Azucars 6,4 gr.; Proteína 8 gr.; Sal 0,8 gr.	kilo

ANEXO VII

PLANO DE UBICACIÓN DE ZONA DE ALMACÉN PARA ENTREGA

