

A VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS

A.1	ACELGAS.....	10
A.2	AJOS.....	10
A.3	APIO.....	10
A.4	BERENJENA.....	11
A.5	CALABACINES	11
A.6	CALABAZA.....	11
A.7	CEBOLLA.....	11
A.8	CEREZAS	11
A.9	CHIRIMOYA.....	11
A.10	COL	11
A.11	COLIFLOR.....	11
A.12	FRESA.....	11
A.13	HIERBABUENA.....	12
A.14	KIWIS.....	12
A.15	LECHUGA.....	12
A.16	LIMONES.....	12
A.17	MANZANAS.....	12
A.18	MELOCOTÓN.....	12
A.19	MELÓN.....	12
A.20	NABOS.....	12
A.21	NARANJAS	12
A.22	NARANJAS ZUMO.....	13
A.23	PATATAS FRESCA.....	13
A.24	PEPINOS.....	13
A.25	PERAS.....	13
A.26	PEREGÍL.....	13
A.27	PIMIENTO ROJO.....	13
A.28	PIMIENTO VERDE.....	13
A.29	PIÑA NATURAL.....	13
A.30	PLÁTANO.....	13
A.31	PUERROS.....	14
A.32	REMOLACHA.....	14
A.33	SANDIA.....	14

A.34	TOMATE ENSALADA.....	14
A.35	TOMATE MADURO.....	14
A.36	UVA.....	14
A.37	ZANAHORIA.....	14

B	CARNES TERNERA, CERDO Y AVES.....	14
B.1	CERDO CHULETA.....	15
B.2	CERDO EN TIRAS O EN TAQUITOS.....	15
B.3	CERDO JAMON.....	15
B.4	CERDO LOMO.....	15
B.5	CERDO LOMO ADOBADO.....	15
B.6	CERDO LOMO EMPANADO	15
B.7	CERDO MAGRETA EN LONCHA.....	16
B.8	CERDO SOLOMILLO.....	16
B.9	CHOCO LIMPIO.....	16
B.10	COSTILLA PARA BARBACOA.....	16
B.11	GALLINAS	16
B.12	GALLINAS PECHUGA.....	16
B.13	HUESO BLANCO.....	16
B.14	HUESO DE JAMÓN.....	16
B.15	HUESO DE TERNERA.....	16
B.16	PANCETA FRESCA.....	16
B.17	PAVO BROCHETAS.....	17
B.18	PAVO PECHUGA	17
B.19	POLLO ALITAS MARINADAS	17
B.20	POLLO MUSLO O JAMONCITOS	17
B.21	POLLO MUSLO TRASERO O CONTRAMUS DESHUESADO....	17
B.22	POLLO MUSLO TROCEADO.....	17
B.23	POLLO PECHUGA.....	17
B.24	POLLO PECHUGA EMPANADA.....	17
B.25	SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO.....	17
B.26	TERNERA EN TACOS	18
B.27	TERNERA EN TIRAS PARA ESTOFAR	18
B.28	TERNERA FILETES	18
B.29	TERNERA PARA CALDOS	18
B.30	TERNERA PARA MECHAR.....	18
B.31	TERNERA SOLOMILLO.....	18

C CONGELADOS VERDURAS Y PESCADOS18

C.1	ALBONDIGAS	19
C.2	ALCACHOFA.....	19
C.3	ANILLAS DE CALAMAR.....	19
C.4	ARROZ TRES DELICIAS.....	19
C.5	ATÚN FILETE.....	19
C.6	BACALAO.....	19
C.7	BERENJENA RELLENA DE CARNE	19
C.8	BESUGO.....	20
C.9	BROCHETA DE PESCADO.....	20
C.10	BROCHETA DE VERDURAS.....	20
C.11	BROCOLI.....	20
C.12	BUÑUELOS DE BACALAO	20
C.13	CAELLA.....	20
C.14	CALAMARES.....	20
C.15	CAZÓN	20
C.16	CHIPIRÓN	21
C.17	CHIPIRÓN RELLENO	21
C.18	COCOCHAS ALMEJAS O CHIRLAS.....	21
C.19	COCOCHAS DE MEJILLONES.....	21
C.20	COLAS DE RAPE.....	21
C.21	COLIFLOR.....	21
C.22	COPA DE HELADO.....	21
C.23	COQUINAS.....	21
C.24	CROQUETAS DE POLLO.....	21
C.25	DATIL CON BACON.....	22
C.26	DELICIAS DE CUERPO DE CANGREJO.....	22
C.27	DELICIAS DE JAMON Y QUESO.....	22
C.28	DELICIAS DE LANGOSTA	22
C.29	DORADAS.....	22
C.30	ENSALADA DE ARROZ.....	22

C.31	ENSALADA FANTASIA.....	22
C.32	ENSALADILLA.....	22
C.33	ESPINACAS	23
C.34	FILETE DE MERLUZA.....	23
C.35	FILETE DE PANGA.....	23
C.36	FILETE RUSOS	23
C.37	GAMBAS ARROCERAS.....	23
C.38	GAMBAS BLANCA DE LA COSTA.....	23
C.39	GAMBAS PELADAS	23
C.40	GAMBAS REBOZADAS	23
C.41	GUISANTES FINO.....	23
C.42	HABAS BABY.....	24
C.43	HAMBURGUESAS DE POLLO.....	24
C.44	HUEVAS DE MERLUZA O BACALAO	24
C.45	JUDIAS VERDES PLANAS	24
C.46	LANGOSTINOS COLAS PELADAS	24
C.47	LANGOSTINOS DE SALUCAR	24
C.48	LENGUADO.....	24
C.49	LUBINA	24
C.50	MAIZ DULCE.....	24
C.51	MENESTRA ESPECIAL.....	25
C.52	MERLUZA.....	25
C.53	RODAJA DE MERLUZA.....	25
C.54	MERO.....	25
C.55	PALITOS DE MERLUZA	25
C.56	PATATAS BASTÓN.....	25
C.57	PATATA PARISINA.....	25
C.58	PAVIA DE MERLUZA.....	25
C.59	PECHUGA VILARROY	25
C.60	PERCA.....	26
C.61	PEZ ESPADA.....	26

C.62	PEZ FOGONERO	26
C.63	PEZ PLATIJA	26
C.64	PEZ ROSADO EN FILETES.....	26
C.65	PIZZAS RECTANGULAR DE JAMON Y QUESO.....	26
C.66	SALTEADO DE ALJETES / TRIGUEROS CON GAMBAS	26
C.67	SALTEADO DE PISTO.....	26
C.68	SALTEADO MEDITERRANEO.....	27
C.69	ZANAHORIAS BABY	27

D	CHACINAS, FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS.....	27
D.1	ARROZ CON LECHE	27
D.2	BATIDOS SABORES.....	27
D.3	CAÑA DE LOMO.....	27
D.4	CHORIZO COMIDAS	27
D.5	CHORIZO LOMO.....	27
D.6	CHORIZO PARA BARBACOA.....	28
D.7	COSTILLA SALADA.....	28
D.8	FLAN DE FRUTA	28
D.9	FLAN DE HUEVO.....	28
D.10	FLAN DE VAINILLA.....	28
D.11	HUEVOS FRESCOS.....	28
D.12	HUEVOS LÍQUIDO ENTERO.....	28
D.13	JAMON COCIDO.....	28
D.14	JAMÓN DE PAVO.....	28
D.15	JAMON SERRANO.....	29
D.16	JAMON IBÉRICO (EXTRA NAVIDAD)	29
D.17	LECHE CONDESADA.....	29
D.18	LECHE DESNATADA.....	29
D.19	LECHE ENTERA.....	29
D.20	LECHE SEMIDESNATA.....	29
D.21	MANTEQUILLA	29
D.22	MANTEQUILLA EN PORCIONES.....	29
D.23	MARGARINA.....	29
D.24	MARGARINA EN PORCIONES	29
D.25	MORCILLA COMIDAS	29
D.26	MORTADELA.....	30
D.27	NATA LÍQUIDA.....	30
D.28	NATILLAS.....	30
D.29	PETIT SUISSE.....	30
D.30	QUESO DE OVEJA CURADO (EXTRA NAVIDAD)	30

D.31	QUESO EN PORCIONES	30
D.32	QUESO FRESCO.....	30
D.33	QUESO FUNDIDO.....	30
D.34	QUESO MANCHEGO.....	30
D.35	QUESO RALLADO.....	30
D.36	SALCHICHÓN.....	31
D.37	TOCINO.....	31
D.38	YOGUR.....	31
D.39	YOGUR BIO.....	31
D.40	YOGUR DESCREMADO	31
D.41	YOGUR LIQUIDO.....	31
D.42	YOGUR NATURAL.....	31

E LEGUMBRES, PASTAS Y PAN.....31

E.1	ARROZ EXTRA	31
E.2	ARROZ VAPORIZADO.....	32
E.3	BISCOTTES DE PAN TOSTADO.....	32
E.4	CANAPES VARIADOS	32
E.5	FIDEOS ESTRELLITAS.....	32
E.6	FIDEOS LLUVIA.....	32
E.7	FIDEOS FINOS.....	32
E.8	FIDEOS GRUESOS.....	32
E.9	FIDEOS MEDIANOS	32
E.10	GARBANZOS EXTRAS	32
E.11	GARBANZOS PARA CALDOS	32
E.12	JUDIAS BLANCAS EXTRAS	32
E.13	LENTEJAS EXTRAS	33
E.14	MIEL.....	33
E.15	PAN DE 40 GR.	33
E.16	PAN DE 60 GR.	33
E.17	PAN DE MOLDE.....	33

E.18	PAN INTEGRAL DE 40 GR.	33
E.19	PAN PARA TORRIJAS.....	33
E.20	PASTA ESPAGUETTIS	33
E.21	PASTA MACARRONES.....	33
E.22	PASTA RIZADA.....	33
E.23	PASTA TALLARINES	34
E.24	PICOS O ROSCOS DE PAN.....	34

F CONSERVAS34

F.1	ANCHOAS EN ACEITE	34
F.2	ATUN EN ACEITE.....	34
F.3	BEBIDA ISOTÓNICA DE REPOSICIÓN.....	34
F.4	CHAMPIÑONES LAMINADOS.....	34
F.5	FILETE DE CABALLA EN ACEITE.....	34
F.6	FRUTAS EN ALMIBAR	34
F.7	PIMIENTO MORRON.....	35
F.8	PIÑA NATURAL EN SU JUGO.....	35
F.9	REMOLACHA ENVASADA.....	35
F.10	SALCHICHAS	35
F.11	TOMATE FRITO.....	35
F.12	TOMATE TRITURADO.....	35

G. ESPECIAS, ACEITES E INGREDIENTES ESPECIALES ...35

G.1	ACEITE ALTO OLEICO.....	35
G.2	ACEITE DE GIRASOL.....	35
G.3	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.....	36
G.4	ACEITE DE OLIVA UNIDOSIS.....	36
G.5	ACEITUNAS MANZANILLA SIN HUESO.....	36
G.6	ACEITUNA NEGRAS.....	36
G.7	AGUA MINERAL.....	36
G.8	ALMENDRAS CRUDAS PELADAS	36
G.9	ANIS DULCE.....	36
G.10	AZÚCAR.....	36
G.11	AZÚCAR EN UNIDOSIS CON CUCHARILLA.....	36
G.12	AZÚCAR EN UNIDOSIS.....	36
G.13	AZÚCAR LIGHT.....	36
G.14	BENJAMINES DE CHAMPAN.....	37
G.15	BOMBONES VARIADOS	37
G.16	CACAO EN POLVO.....	37
G.17	CAFÉ.....	37
G.18	CAFÉ CON LECHE.....	37
G.19	CAFÉ DESCAFEINADO UNIDOSIS.....	37
G.20	CAFÉ UNIDOSIS	37
G.21	CANELA EN RAMA.....	37
G.22	CANELA MOLIDA.....	37
G.23	CARAMELO LIQUIDO	37
G.24	CERVEZA.....	38
G.25	CHOCOLATE EN POLVO	38
G.26	CLAVO	38
G.27	COLORANTE ALIMENTARIO.....	38
G.28	COMINO.....	38
G.29	COMPOTA DE MANZANA.....	38
G.30	COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR.....	38
G.31	CONCENTRADO DE CALDO VEGETAL.....	38
G.32	CONCENTRADO DE CARNE.....	38

G.33	CONCENTRADO DE PESCADO	38
G.34	CONCENTRADO DE POLLO.....	39
G.35	CREMA DE CHAMPIÑONES.....	39
G.36	CREMA DE ESPARRAGOS.....	39
G.37	CURRY	39
G.38	DULCE DE MEMBRILLO.....	39
G.39	DULCES INDIVIDUALES.....	39
G.40	EMPANADILLA CON AZUCAR.....	39
G.41	GALLETAS.....	39
G.42	HARINA DE FREIR.....	39
G.43	HARINA DE REPOSTERÍA.....	39
G.44	HORNAZOS DE ALMENDRAS	40
G.45	KEPTCHUP	40
G.46	LAUREL.....	40
G.47	LECHE EN POLVO DESNATADA	40
G.48	LEVADURA	40
G.49	LICORES SIN ALCOHOL	40
G.50	MAHONESA.....	40
G.51	MAICENA.....	40
G.52	MANTECADOS O POLVORONES	40
G.53	MANZANILLA INFUSION	40
G.54	MARQUESAS	41
G.55	MATALAHÚVA (ANIS).....	41
G.56	MAZAPAN	41
G.57	MERMELADA	41
G.58	MOSTAZA.....	41
G.59	NUEZ MOSCADA.....	41
G.60	ÓREGANO.....	41
G.61	PAN RALLADO.....	41
G.62	PASTA DE TE	41
G.63	PATATAS FRITAS	41
G.64	PESTIÑO DE MIEL.....	41
G.65	PIMENTON.....	42
G.66	PIMIENTA BLANCA.....	42

G.67	PIMIENTA NEGRA	42
G.68	POLEO	42
G.69	POLEO MENTA.....	42
G.70	POTITOS.....	42
G.71	POTITOS DE FRUTAS	42
G.72	PREPARADOS CHANTILLI	42
G.73	FLAN DE NATILLA CASERO.....	42
G.74	PREPARADOS DIETETICOS	42
G.75	PREPARADOS PARA GELATINAS	43
G.76	PULCO DE LIMON.....	43
G.77	PURÉ DE FRUTAS	43
G.78	PURÉ DE PATATAS	43
G.79	REFRESCOS.....	43
G.80	REFRESCOS tipo TAB	43
G.81	ROMERO.....	43
G.82	ROSCON DE REYES.....	43
G.83	SACARINA.....	43
G.84	SAL COMUN DE MESA	43
G.85	SAL GRUESA.....	44
G.86	SAL MARINA GORDA	44
G.87	SALSA PERRY.....	44
G.88	SALSA ROSA.....	44
G.89	TÉ INFUSION.....	44
G.90	TILA INFUSION.....	44
G.91	TOMILLO	44
G.92	TORRIJAS DE MIEL.....	44
G.93	TURRONES.....	44
G.94	VAINILLA EN POLVO.....	44
G.95	VINAGRE	45
G.96	VINO BLANCO.....	45
G.97	VINO MISTELA.....	45
G.98	VINO TINTO	45
G.99	ZUMO DE FRUTAS.....	45

G.100 ZUMO DE FRUTAS UNIDOSIS	45
G.101 ZUMO DE NARANJA SELECCION.....	45

A VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS

Todas las verduras y hortalizas especificadas en este anexo serán frescas. Se suministrarán limpias de tierra, con la marca que identifique a la empresa y la calificación, categoría y calidad correspondiente, así como su procedencia. Las frutas no presentarán manchas ni marcas en la piel que degraden la calidad o vista de la fruta.

El peso valido de todas las verduras y hortalizas se valorara para la preparación una vez limpio, pelado y repasado el producto.

Todas las verduras, hortalizas y frutas también se suministraran en 4ª gama con las calidades y características especificadas en las fichas técnicas de cada producto, cuando el plato así lo requieran.

A.1 ACELGAS

Acelga verde común de hoja fresca sin manchas ni marcas, tallo blanco no excesivamente grueso.

A.2 AJOS

Cabeza de ajos morados, su diámetro no será menor de 4 cm. También se suministrará en 4ª gama.

A.3 APIO

Verde, fresco, de aroma fuerte. También se suministrará en 4ª gama.

A.4 BERENGENA

Tipo belleza negra o equivalente, estarán frescas y su piel tendrá el color propio de la variedad y en su interior no presentará huecos ni semillas gruesas. Tamaño mediano.

A.5 CALABACINES

Frescos de piel verde oscura pigmentada. No presentará huecos en su interior ni semillas gruesas. También se suministrará en 4ª gama.

A.6 CALABAZA

De piel verde oscuro, no muy dura, de carne compacta, fresca y de color anaranjado en su interior. También se suministrará en 4ª gama.

A.7 CEBOLLA

Tipo Recas grano de oro o equivalente. De tamaño mediano. No estarán avinadas ni oscurecidas en su interior. Siempre se suministrarán en 4ª gama.

A.8 CEREZAS

De coloración propia de la variedad, de un tamaño mediano y carne no demasiado blanda.

Categoría primera.

A.9 CHIRIMOYA

De coloración propia de la variedad. De peso 200 gramos, no presentará marcas ni manchas por estar pasados de maduración. Categoría primera.

A.10 COL

De hojas compactas, fresca y limpia de insectos de un tamaño mediano.

Categoría primera.

A.11 COLIFLOR

Tipo copo de nieve o equivalente de tamaño mediano. Categoría primera.

A.12 FRESA

De coloración propia de la variedad, de un tamaño mediano y carne no demasiado blanda.

Categoría primera.

12

A.13 HIERBABUENA

Con tallo, de hoja fresca y olorosa.

A.14 KIWIS

De coloración propia de la variedad. De peso 180 gramos, no presentará marcas ni manchas por estar pasados de maduración. Categoría primera.

A.15 LECHUGA

De un solo cogollo, de coloración propia de su variedad. Su peso no será inferior a 500 gramos por pieza. Categoría primera. Se suministrará preferentemente en 4ª gama.

A.16 LIMONES

De buena presencia de piel y un contenido mínimo en zumo del 35%. Categoría primera.

A.17 MANZANAS

Tipo Golden, Granny Smith, Royal o equivalente, de un peso de 180 gramos. Se facilitarán lo mas apropiadamente a las condiciones de las bandejas de la cinta de emplatar. Categoría primera.

A.18 MELOCOTÓN

De peso 180 gramos. Categoría primera.

A.19 MELÓN

De coloración propia de la variedad, no presentará marcas, magulladuras o manchas de color mohoso o aspectos blandos por estar pasados de maduración. Su carne será compacta y de sabor dulce. Categoría primera. Siempre se suministrarán en 5ª gama.

A.20 NABOS

Desprovistos de hojas, de color blanco y limpios de tierra.

A.21 NARANJAS

Tipo Navelina, Clementinas o equivalentes. El peso en el tipo Navelinas será de 200 gramos. Se facilitarán lo mas apropiadamente a las condiciones de nuestras bandejas de emplatar, en el caso de las Clementinas o Mandarinas el peso será el mismo. Categoría primera.

A.22 NARANJAS ZUMO

Propias para zumo, categoría 2ª. Su contenido mínimo en zumo será de un 45%.

A.23 PATATAS FRESCA

Patatas de consumo común. Estarán limpias de tierra y productos químicos de cualquier tipo. No se admitirán aquellas que tengan color oscuro en su interior, estén picadas o hayan sufrido heladas.

Se suministrarán en 4ª gama.

A.24 PEPINOS

Tipo Belacanto verde de primera categoría, sus semillas no serán grandes, de tamaño mediano.

A.25 PERAS

De agua o equivalente, no presentarán marcas ni manchas. Su categoría será de primera y su peso 180gramos.

A.26 PEREGÍL

De hoja verde oscuro fresco, limpio y sin manchas.

A.27 PIMIENTO ROJO

Lamuyo o equivalente de carne rojo aunque se permiten tonos verdes en un 20% de su superficie. Categoría primera, no menor de 7 cm. de ancho.

A.28 PIMIENTO VERDE

De carne fina propio para freír y para guisos. Categoría primera.

A.29 PIÑA NATURAL

De coloración propia de la variedad, y carne no demasiado blanda. Categoría primera. no presentará marcas ni manchas de color mohoso o aspectos blando por estar pasados de maduración. Su carne será firme, compacta y de sabor dulce. Categoría primera. Siempre se suministrarán en 5ª gama.

A.30 PLÁTANO

Se suministrarán en su punto para el inmediato consumo, no presentará marcas ni manchas de color marrón por estar pasados de maduración. Su carne será tierna y de sabor dulce. Categoría primera, Su peso 180 gramos.

A.31 PUERROS

Limpios de tierra. Categoría primera. También se suministrará en 4ª gama.

A.32 REMOLACHA

Cocida, pelada y envasada al vacío, en bolsa de 500 gr. sin conservantes ni colorantes. Categoría Primera. La bolsa no estará hinchada ni con perdida de vacío. También se servirá rallada, de primera categoría, preparada para el consumo.

A.33 SANDIA

De coloración propia de la variedad, no presentará marcas ni manchas de color mohoso o aspecto blando por estar pasados de maduración. Su carne será compacta y de sabor dulce.

Categoría primera. Siempre se suministrarán en 5ª gama.

A.34 TOMATE ENSALADA

Tomate tipo liso propio para ensaladas, de carne recia y color rojo con algunas pintas verdes.

Su Categoría primera. No menor de 7 cm. de ancho.

A.35 TOMATE MADURO

Tomate tipo liso rojo. Categoría segunda. Tomate maduro de color rojo intenso y carne no muy dura.

A.36 UVA

De coloración propia de la variedad, no presentará marcas ni manchas de color mohoso o aspecto blando por estar pasadas de maduración. Su carne será compacta y de sabor dulce.

Categoría primera. Siempre se suministrarán en 5ª gama. En fiesta especiales como fin de año se suministrara en envases unidosis.

A.37 ZANAHORIA

De variedad Nantesa o equivalente. Categoría segunda tipo B. Se suministrarán desprovistas de hojas, tallo y tierra. Se suministrará 4ª gama.

También se servirá cocida, de primera categoría, preparada para el consumo.

B CARNES TERNERA, CERDO Y AVES

Todas las carnes serán frescas de añojo y no estarán congeladas ni en el momento de ser suministras ni anteriormente.

No estarán golpeadas ni presentarán marcas que degraden la calidad o la presencia del producto ni en el momento de ser suministrada ni anteriormente. Estarán desprovistas de gorduras y de cebo innecesario para su consumo.

15

Presentarán un color sonrosado y aroma propio de carne fresca. A la hora de su descarga por parte del proveedor, todas las carnes deben de venir provista de su correspondiente guía sanitaria y numero de R.S.I. Las carnes deben de suministrarse al vacío, estarán siempre identificadas con la fecha de envasado, fecha de caducidad, numero de lotes y nombre de la pieza suministrada.

El transporte se efectuará en vehículos isoterms o frigoríficos que garanticen la temperatura adecuada.

Las aves estarán desprovistas de plumas, patas, cuellos, vísceras y se ajustarán al peso específico en el gramaje de los platos, se suministrarán con un máximo de 24 horas después de haber sido sacrificadas.

En el momento de ser suministrado la mercancía necesaria por parte de la Empresa, al Servicio de Cocina para la preparación de los platos, deberán de mantener todas las especificaciones anteriormente reseñada.

B.1 CERDO CHULETA

Chuleta del lomo en pieza de 125 gramos cada una, no superando la misma mas del 20 % en peso de hueso.

B.2 CERDO EN TIRAS O EN TAQUITOS

Magro de cerdo cortado en tiras o en taquitos, limpio de grasas de 20 a 30 cm. de longitud y unos 2 a 3 cm. de ancho, también se suministrara en tacos de 4x4 cm. La carne presentará un color sonrosado y olor propio de carne fresca.

B.3 CERDO JAMON

Jamón fresco de cerdo deshuesado para asar, el hueso interior se sacará sin descomponer el jamón. Piezas de 7 a 8 kilos, pesados sin el hueso.

B.4 CERDO LOMO

Lomo de cerdo cortado en filetes de 100 gramos cada uno.

B.5 CERDO LOMO ADOBADO

Lomo de cerdo adobado cortado en filetes de 100 gramos cada uno.

B.6 CERDO LOMO EMPANADO

Lomo de cerdo cortado en filetes de 100 gramos, empanado con huevos, harina y pan rallado. Se suministraran CON SAL Y SIN SAL.

16

B.7 CERDO MAGRETA EN LONCHA

Se entregará envasado individualmente al vacío con peso de 65g. cada loncha.

B.8 CERDO SOLOMILLO

Filete o solomillo de 125 gr. proporciona la más tierna, jugosa, sabrosa y pobre en grasas de sus carnes. El filete de cerdo se puede asar al horno entero o troceado. En medallones se asa a la parrilla o la plancha.

B.9 CHOCO LIMPIO

Choco limpio de piel y tripas, granizado, entre 20 y 25 cm.

B.10 COSTILLA PARA BARBACOA

Costillas de cerdo con aderezo para barbacoa.

B.11 GALLINAS

Limpia desprovista de cuello, alas, patas, plumas y vísceras. Su peso aproximado será de 2,5 kilos en limpio.

B.12 GALLINAS PECHUGA

Pechuga de gallina en filete, desprovista de cebo, solomillo, ternilla y hueso. Se facilitará para estofados, purés y sopas.

B.13 HUESO BLANCO

Huesos de la caña del jamón salados obtenidos del deshuese de nuestros jamones, propio para caldos y guisos.

B.14 HUESO DE JAMÓN

Codillo de jamón curado, propio para caldos y guisos.

B.15 HUESO DE TERNERA

Hueso de babilla o de caña propio para caldos.

B.16 PANCETA FRESCA

Tocino entreverado.

B.17 PAVO BROCHETAS

Brochetas a base de especialidades de productos del ave compuestas de pechuga de pavo, perfectamente calibradas y homogéneas su peso será en brochetas de 150 gr.

B.18 PAVO PECHUGA

Pechuga de pavo abierta en filete, desprovista de cebo, solomillo, ternilla y hueso. Su peso oscilara desde los 140 gramos a 170 gramos.

B.19 POLLO ALITAS MARINADAS

Alitas de pollo marinadas y cocidas, ligeramente especiadas y con un exquisito aroma a pollo braseado. Su peso es aproximado de 33 g. cada pieza.

B.20 POLLO MUSLO O JAMONCITOS

Muslo de pollo limpio desprovisto de vísceras, plumas y espinazo. Su peso será de 350 gramos en crudo, también se suministrarán en jamoncitos de pollo de 150 gr. Se suministrara tanto con la piel, como sin ella.

B.21 POLLO CONTRAMUSLO DESGUESADO

Contramuslo de pollo desprovisto de piel y huesos. Su peso será de 100 gr.

B.22 POLLO MUSLO TROCEADO

Muslo de pollo troceado en piezas de aproximadamente 80 gramos en crudo, limpio desprovisto de vísceras, plumas y espinazo.

B.23 POLLO PECHUGA

Pechuga de pollo abierta en filete, desprovista de cebo, solomillo, ternilla y hueso. Su peso oscilara desde los 160 gramos a 180 gramos.

B.24 POLLO PECHUGA EMPANADA

Pechuga de pollo abierta en filete, desprovista de cebo, solomillo, ternilla y hueso. Su peso será de 140 gramos, empanadas con huevos, harina y pan rallado, se suministraran CON SAL Y SIN SAL. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

B.25 SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO

De color blanco-ocre, de olor y sabor característico, de textura consistente, sin llegar a estar apelmazado. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

B.26 TERNERA EN TACOS

Ternera en tacos de 2,5 a 3 cm. Para hervidos, salsa, guisos. Calificación 2ª A.

Aguja o Espalda.

B.27 TERNERA EN TIRAS PARA ESTOFAR

Se cortará en tiras desprovistas de grasa de unos 20 a 30 cm. De longitud y 2.5 a 4 cm.

De ancho. Su categoría será 2ª A. - Aguja o Espalda.

B.28 TERNERA FILETES

Calificación 1ªA. Lomo o Tapa, fileteados en piezas de 160 gramos a 180 gramos. De un grosor no superior a los 0.8 cm.

B.29 TERNERA PARA CALDOS

Calificación 3ª. Preferentemente Jarrete o Morcillo, en su defecto Falda.

B.30 TERNERA PARA MECHAR

Clasificación 1ª A. preferentemente Contra y su peso en crudo para mechar será de 7 o 8 kg, aproximadamente. También se suministrara Redondo y su peso aproximado es de 2,5 a 3 kg.

B.31 TERNERA SOLOMILLO

Calificación 1ªA. en piezas de 2,5 kg.

C CONGELADOS DE CARNES, VERDURAS Y PESCADOS

Todos los productos será ultra-congelados, el transporte se efectuará en vehículos isoterms o frigoríficos que garanticen la temperatura adecuada. Las verduras estarán envasadas en bolsas cuyo peso será de 2.5 kilos. Categoría primera.

Los pescados no estarán quemados por las cámaras, ni estarán rozados o marcados por los golpes en su transporte.

Los pescados deben de ser descongelado con tiempo suficiente para la preparación del plato a su temperatura ideal, nunca siendo introducidos en agua, microondas u otros sistemas para su descongelación, fuera de lo especificado y legalmente preestablecido.

El pescado siempre se entregará al Hospital en porciones según pesos especificados en los gramajes de los platos. En ningún caso se entregarán piezas completas de peso superior a lo especificado en el gramaje de platos para su posterior corte en el Hospital.

El pescado fresco siempre se entregará al Hospital en porciones según pesos especificados en los gramajes de los platos. En ningún caso se entregarán piezas completas de peso superior a lo especificado en el gramaje de platos para su posterior corte en el Hospital, salvo los pescados especiales para los menús de Navidad. MUY IMPORTANTE Al peso de los pescados, se le dará el visto bueno para la preparación de los platos, una vez limpios y descongelados. Una vez descongelado cualquier producto no se volverán a congelar.

C.1 ALBONDIGAS

Producto PRE-cocinado ultra-congelado. Se suministrarán 7 unidades por comensal. Categoría 1ª.

Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.2 ALCACHOFA

Cortada en cuartos, las hojas externas serán tiernas y su longitud será de unos 3 a 4 cm.

C.3 ANILLAS DE CALAMAR

En tiras de 0,8 a 1 cm., limpia de piel y tripas, granizada, entre 20 y 25 cm.

C.4 ARROZ TRES DELICIAS

Ingredientes: arroz, tortilla, gambas y jamón. (Ultra congelado).

C.5 ATÚN

Filete de atún de uno 220 gramos, de un grosor no superior a 1 cm.

Lomo de atún sin piel ni hueso sin partes negra.

C.6 BACALAO

Rodaja de bacalao en piezas de 200 gramos, se facilitará en tacos, rodajas o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne supere el 80%.

Se podrá servir Desmigado, salado, sin piel y sin espina. Típico para revueltos.

Caja de 3 kg.

En Navidad, se servirá en lomos, de la parte central del Bacalao, en filetes de 100 o de 200 gr. de peso.

C.7 BERENJENA RELLENA DE CARNE

Mitades rellenas de verduras (46%) berenjena, cebolla, col, calabacín, tomate, apio y puerro cubiertos de bechamel y carne de cerdo y de pollo (31%). Listas para 20 gratinar. Producto sin gluten. Higienizadas una a una. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

Pieza 130-175 g.

C.8 BESUGO

Besugo en piezas de 300 gramos. Se facilitaran limpio desprovisto de vísceras, escama, cabeza y cola.

C.9 BROCHETA DE PESCADO

Brochetas a base de especialidades de productos del mar compuestas de calamar, filete de salmón, langostinos, filete de fletán y filete de pargo, perfectamente calibrado y homogéneo. Pieza 100 g aprox.

C.10 BROCHETA DE VERDURAS

Compuesta a base de pimiento verde, rojo y naranja, cebolla, brócoli y calabacín. Las verduras están insertadas en un pincho de madera de 20 cm. de longitud con una punta plana, para facilitar su manipulación. Envasado en caja de 2,8 Kg. (40 brochetas de 70 g / Ud.)

C.11 BROCOLI

Floretes de brócoli de tamaño, 60/80 mm. Completamente sueltos y limpios.

Envasado en bolsa de 2,5 kg.

C.12 BUÑUELOS DE BACALAO

Producto PRE-cocinado ultra-congelado. Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.13 CAELLA

Se facilitará en tacos o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne no supere el 80%.

C.14 CALAMARES

Calamares limpio de piel y tripas, granizado, entre 20 y 25 cm.

C.15 CAZÓN

Se facilitará en tacos o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne no supere el 80%.

21

C.16 CHIPIRÓN

Calamares limpio de piel y tripas, granizado, entre 20 y 25 cm.

C.17 CHIPIRÓN RELLENO

Vaina de calamar entre 8 y 15 cm. limpia y rellena con su cabeza, rejos y trozos de calamar.

Envueltos individualmente para su mejor manejo. Se suministra en piezas de 50 - 120 g.

C.18 COCOCHAS ALMEJAS O CHIRLAS

Limpia, desprovista de tierra y sin carcasa.

C.19 COCOCHAS DE MEJILLONES

Limpia, desprovista de tierra y sin carcasa.

C.20 COLAS DE RAPE

Sin piel, de aspecto fresco, Su peso aproximado de 220 gramos. (Congelado). En Navidad se suministrará 3 GRAN SOL, limpio de piel. Su peso oscilará de 2,500 a 3,000 Kg., cortados en filetes de 110 gramos.

C.21 COLIFLOR

Tipo copo de nieve o equivalente.

C.22 COPA DE HELADO

Copa a base de helado de variados sabores, presentada individualmente en copas. Se suministra en unidades de 90 gr. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.23 COQUINAS

Coquinas fresca desprovista de tierra.

C.24 CROQUETAS DE POLLO

Producto PRE-cocinado ultra-congelado. Se suministrarán 7 unidades por comensal. Categoría 1ª.

Se prefiere tipo caseras. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

22

C.25 DATIL CON BACON

Dátil de Argelia relleno de almendra, acompañado de una loncha de bacón, sujeto con un palillo para que su manipulación sea muy sencilla. Envasada en pieza de 20 g aproximadamente. Bolsa de 500 g y en caja de 10 bolsas. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.26 DELICIAS DE CUERPO DE CANGREJO

Envasado individualmente de cuerpo firme en su descongelación debe de mantener la misma textura, granizado, entre 20 y 25 cm. Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.27 DELICIAS DE JAMON Y QUESO

A base de queso y jamón cortados en láminas, unidos para formar la delicia. Empanada con bechamel y rebozada en huevo, envuelta con pan rallado, ultra congelado y embalado. Higienizadas cada 4 o 5 unidades con un peso de 44-48 g aproximadamente. Envasada en caja a granel de 5 Kg.

Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.28 DELICIAS DE LANGOSTA

Envasado individualmente de cuerpo firme en su descongelación debe de mantener la misma textura, granizado, entre 20 y 25 cm. Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.29 DORADAS

Dorada en piezas de 300 gramos. Se facilitaran limpio desprovisto de vísceras, escama, cabeza y cola.

C.30 ENSALADA DE ARROZ

Ingredientes arroz cocido, maíz dulce, guisantes, judías redondas y zanahorias.

(Ultra congelado).

C.31 ENSALADA FANTASIA

Compuesta de surimi con sabor a cangrejo (36%), mazorquitas De maíz (24 Envasado en bolsa de 1 Kg. y 2,5 kg. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.32 ENSALADILLA

Preparado de ensaladilla, categoría primera, con zanahoria, patata, judías y guisantes.

23

C.33 ESPINACAS

En bloque de 1 Kg, cuyo contenido en agua no supere el 10%.

C.34 FILETE DE MERLUZA

Filete de merluza nacional, en piezas de 100 gramos o 200 gramos, desprovisto de espinas, escamas y las colas.

C.35 FILETE DE PANGA

Ultra congelado, de aspecto fresco. 10 % de glaseo, interfoliado, filetes de 200 gramos.

C.36 FILETE RUSOS

Producto PRE cocinado ultra-congelado. Se suministrarán 2 unidades por comensal de 100 gramos cada uno. Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.37 GAMBAS ARROCERAS

De tamaño propio para arroz con piel y cabeza, no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas.

C.38 GAMBAS BLANCA DE LA COSTA

Gamba blanca de la Costa, de tamaño propio para cocer con piel y cabeza, no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas. Se Suministrara un mínimo de 100 gramos por comensal.

C.39 GAMBAS PELADAS

De tamaño propio para arroces, ensaladas etc.; no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color negro. De 50 a 70 unidades por kg.

C.40 GAMBAS REBOZADAS

Producto PRE cocinado. Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.41 GUISANTES FINO

De tamaño grande, no tendrán defectos en su forma ni en su coloración, deberán estar tiernos como máximo en 20 minutos, después de cocer en agua hirviendo.

24

C.42 HABAS BABY

De tamaño grande, no tendrán defectos en su forma ni en su coloración, deberán estar tiernos como máximo en 20 minutos.

C.43 HAMBURGUESAS DE POLLO

Producto PRE cocinado ultra-congelado. Se suministrarán 2 unidades de 100 gramos por comensal.

Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.44 HUEVAS DE MERLUZA O BACALAO

En bloque de 1 Kg de tamaño propios para cocer con piel, no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color u olor anormales.

C.45 JUDIAS VERDES PLANAS

Planas cortadas en trozos de 5 a 6 cm., de longitud.

C.46 LANGOSTINOS COLAS PELADAS

Colas de Langostinos blancos de envases aproximados de 50 a 70 piezas por kg. de tamaño propios para cocer, no estarán molidos por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas.

C.47 LANGOSTINOS DE SALUCAR

Langostinos de tamaño propios para cocer con piel y cabeza, no estarán molidos por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas.

C.48 LENGUADO

Lenguado en piezas de 300 gramos. Se facilitarán limpio desprovisto de vísceras, escama, cabeza y cola.

C.49 LUBINA

Lubina en piezas de 300 gramos. Se facilitarán limpio desprovisto de vísceras, escama, cabeza y cola.

C.50 MAIZ DULCE

Maíz dulce cocido, en granos completamente limpios, congelado Envasado en bolsa de 2,5 k.o. 25

C.51 MENESTRA ESPECIAL

Menestra especial compuesta de zanahoria, judías verdes, champiñones, guisantes y espárragos.

C.52 MERLUZA

Merluza nacional del nº 5, en rodajas de 100 gramos, y un grosor no superior a 1 cm.

C.53 RODAJA DE MERLUZA

Merluza nacional del nº 5 en rodajas de 200 gramos y un grosor no superior a 2 cm. sin escamas.

C.54 MERO

Filete de mero de 100 gramos por pieza. Se facilitará en tacos o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne no supere el 80%.

C.55 PALITOS DE MERLUZA

Palitos elaborados a partir de merluza (35%) de forma longitudinal y cubiertos con un rebozado crujiente. Pieza 16 g aprox. Bolsa 1 kg. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.56 PATATAS BASTÓN

Tipo bastón y un corte de 9/9 mm, prefritas en aceite vegetal.

C.57 PATAT PARISINA

Ultra congelada, cien formada, sana, exenta de manchas, de primera categoría.

C.58 PAVIA DE MERLUZA

Producto PRE cocinado ultra-congelado. Se suministraran 2 unidades de 100 gr cada una por personas Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.59 PECHUGA VILAROY

Producto PRE cocinado ultra-congelado. Se suministraran 2 unidades de 100 gramos cada una por personas Categoría 1ª. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional. 26

C.60 PERCA

Filete de 100 gramos por pieza. Se facilitará en tacos o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne no supere el 80%.

C.61 PEZ ESPADA

Rodaja de pez espada con forma de media luna, congelada individualmente para su fácil manipulación, y con un 10% de glaseo añadido. Se suministrara en filetes de 220 gramos y un grosor no superior a 1 cm.

C.62 PEZ FOGONERO

Interfoliado, sin piel, sin glaseo, congelado a bordo para mantener toda su frescura. Se facilitará en tacos o en lomos sin la espina central, desechando también las colas cuyo contenido en carne no supere el 80%. Pieza 400-800 g.

C.63 PEZ PLATIJA

Pescado blanco apreciado por su carne magra y tierna. Completamente limpio y congelado individualmente con un glaseo aproximando del 15%. En unidades de 220 gramos y un grosor no superior a 1,5 cm.

C.64 PEZ ROSADO EN FILETES

Desprovisto de piel, espinas y ventrecha. Se fileteará en piezas de 100 gramos y de un grosor inferior a 1 cm.

C.65 PIZZAS RECTANGULAR DE JAMON Y QUESO Base de pizza precortada en 8 raciones con un topping de tomate especiado, mozzarella, jamón, aceite de oliva, pimienta y orégano. Envasado en bandeja de 8 porciones. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.66 SALTEADO DE ALJETES / TRIGUEROS CON GAMBAS Mezcla de brotes de ajo (50%), espárrago triguero troceado (30%) y gamba pelada (20%) Envasado en bolsa de 2,5 kg. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.67 SALTEADO DE PISTO

Selección de verduras (80%) compuesto de tomate, calabacín, berenjena, pimiento rojo y cebolla, cocinadas en aceite de oliva. Envasado en bolsa de 2,5 k.o. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

27

C.68 SALTEADO MEDITERRANEO

Mezcla de verduras a base de guisantes, maíz dulce en grano, champiñones, pimientos rojos, judías y berenjenas. Envasado en bolsa de 2,5 k.o. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

C.69 ZANAHORIAS BABY

Zanahorias baby con un diámetro de entre 6 y 14 mm. y una longitud de hasta 6 cm., completamente sueltas y limpias. Envasado en bolsa de 2,5 kg.

D CHACINAS, FIAMBRES, LACTEOS Y HUEVOS

El transporte se efectuará en vehículos isoterms o frigoríficos que garanticen la temperatura adecuada.

Aunque las características que se describen a continuación para los embutidos hacen referencia fundamentalmente a piezas de embutido, este se entregará al Hospital ya loncheado según los pesos especificados en este Pliego. En ningún caso se entregarán piezas enteras.

Si el fiambre es recepcionado por el proveedor en piezas, este lo loncheará in situ en cada Centro para su entrega previa inspección por parte de la cocina correspondiente. Si es recepcionado por el proveedor ya loncheado, vendrá envasado al vacío con su etiqueta correspondiente.

No estarán quemados por las cámaras, ni estarán rozados o marcados por los golpes en su transporte.

D.1 ARROZ CON LECHE

Envase de 170 gramos, tipo Danone o equivalente. La fecha de suministro tendrá un amplio margen con la de caducidad.

D.2 BATIDOS SABORES

Batidos sabores de 200 c/c.

D.3 CAÑA DE LOMO

Caña de lomo. Calidad extra.

D.4 CHORIZO COMIDAS

Chorizo en rosario de cerdo y curado. Categoría primera.

D.5 CHORIZO LOMO Chorizo cular propio para bocadillos. Calidad extra. 28

D.6 CHORIZO PARA BARBACOA

Chorizo en rosario de cerdo y curado especial para barbacoa. Categoría primera.

D.7 COSTILLA SALADA

Curada salada de agradable aroma, no estará pasada de curación, ni demasiado seca o cruda.

Tampoco se admitirán las que tengan cierto aroma a rancio.

D.8 FLAN DE FRUTA

Manzana y vainilla, sin azúcar añadido, con fructosa. Envase de 100 gramos, con amplio margen entre la fecha de suministro y de caducidad. Tipo Resource.

D.9 FLAN DE HUEVO

Envase de 110 gramos, su fecha de caducidad y la de suministro tendrá un amplio margen. Tipo Danone o equivalente.

D.10 FLAN DE VAINILLA

Envase de unos 110 gramos aproximadamente, deberá tener un amplio margen entre la fecha de caducidad y la del suministro. Tipo Danone o equivalente.

D.11 HUEVOS FRESCOS

Los huevos serán de Categoría A. Serán frescos, pieza de 63 a 73 gramos, los huevos deberán de tener la fecha de envasado y caducidad individualmente marcada en su cáscara.

D.12 HUEVOS LÍQUIDO ENTERO

Huevo liquido entero ultra-pasteurizado, envasado en tetra-brik de 1 litro al vacío. Garantizado sin Salmonella. Tipo Pascual.

D.13 JAMON COCIDO

Consistencia firme y compacta al tacto. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que estas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes y sin gelificantes ostensibles en su interior. Carecer de grasa añadida. Etiqueta verde de calidad de primera. Se suministrar también sin sal

D.14 JAMÓN DE PAVO

No tendrá agujeros o gelatina en el interior, la superficie será consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles categoría primera.

29

D.15 JAMON SERRANO

Deshuesado envasado al vacío de uno 7 kg de peso, no estará pasado de curación, ni duro ni crudo en su interior categoría primera.

D.16 JAMON IBÉRICO (EXTRA NAVIDAD)

Se servirá solamente en Navidad. Envasado al vacío, cortado en loncha.

D.17 LECHE CONDESADA

Envasada en bote de 450 gr.

D.18 LECHE DESNATADA

En tetra-brík de 1 litro, materia grasa máxima 0.3%. Se prefiere Pascual, Puleva, COVAC o PMI.

D.19 LECHE ENTERA

En tetra-brik de 1 litro UHT homogeneizada al vacío y pasteurizada. Se prefiere Pascual, Puleva, COVAC o PMI.

D.20 LECHE SEMIDESNATA

En tetra-brik de 1 litro UHT homogeneizada al vacío y pasteurizada. Se prefiere Pascual, Puleva, COVAC o PMI.

D.21 MANTEQUILLA

En barra de 1 kilo sin sal.

D.22 MANTEQUILLA EN PORCIONES

En porciones de 10 gramos.

D.23 MARGARINA

De grasas vegetales en barras de 1 kilo, sin sal.

D.24 MARGARINA EN PORCIONES

Margarina de grasa vegetales en porciones de 10 gramos.

D.25 MORCILLA COMIDAS Morcilla en rosario de cerdo y curado. Categoría primera. 30

D.26 MORTADELA

Tipo italiana de 1.5 kg, de peso cada pieza, la superficie será consistente, lisa, regular, sin grietas y hundimientos ostensibles. Categoría primera.

D.27 NATA LÍQUIDA

Nata UHT o similar, envasado en tetra-brik de 1 litro. Su contenido en materia grasa de un 35%.

D.28 NATILLAS

Envase de 140 gramos, elaborada por marcas de garantía, con amplio margen en la fecha de caducidad. Tipo Danone o equivalente.

D.29 PETIT SUISSE

Envase de 60 gramos, de sabores según pedido. Con amplio margen entre la fecha de suministro y la de caducidad.

D.30 QUESO DE OVEJA CURADO (EXTRA NAVIDAD)

Se servirá solo en Navidad. Cortado en porciones triangulares sin la corteza. Se prefiere tipo la flor de esqueva, Boffad. etc.

D.31 QUESO EN PORCIONES

Queso en porciones de 45 gramos.

D.32 QUESO FRESCO

Sin sal, de leche de cabra o vaca de tacto compacto, no presentará huecos en su interior, liso en la superficie de unos 10 por 10 por 25 cm. Susceptible de ser cortado en lonchas o en envases al vacío individualizados de 75 gramos. de aroma fresco, se desecharán los que no estén bien prensados o tengan olor agrio.

D.33 QUESO FUNDIDO

Queso fundido en lonchas de 45 gr.

D.34 QUESO MANCHEGO

Semicurado. Se prefiere tipo, La flor de Esgueva, Boffad, etc.

D.35 QUESO RALLADO Propio para gratinar. 31

D.36 SALCHICHÓN

Salchichón cular propio para bocadillos. Calidad extra.

D.37 TOCINO

Curado salado presentará color blanco y aroma agradable, se desechará todo aquel que tenga olor a rancio.

D.38 YOGUR

En envase de 125 gramos, de variedad en los sabores según pedido, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo Danone.

D.39 YOGUR BIO

En envase de 125 gramos, de variedad en los sabores según pedido, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo Danone.

D.40 YOGUR DESCREMADO

Según normativa vigente en envase de 125 gramos, contenido en materia grasa 0%. con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo Danone.

D.41 YOGUR LÍQUIDO

Derivadas de diferentes proporciones de leche de vaca y cabra. De diferentes sabores. Envasado en botes de 200 cc o 750 cc.

D.42 YOGUR NATURAL

Yogurt natural sin azúcar, en envase de 125 gramos, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo Danone.

E LEGUMBRES, PASTAS Y PAN

La fecha de caducidad de todos estos productos tendrá un margen amplio. Las pastas se servirán en envase de 1 kilos, los arroces y legumbres en envases de 1 kilos. No presentarán insectos en el caso de las pastas. El pan tendrá una miga uniforme y se mantendrá firme al corte, se suministrará

envasado en papel celofán. El envase no presentará agujeros ni insectos propios de las pastas o legumbres.

E.1 ARROZ EXTRA Redondo. En envase de 1 kg. Categoría primera. 32

E.2 ARROZ VAPORIZADO

Arroz vaporizado. En envase de 1 kg. Categoría primera.

E.3 BISCOTTES DE PAN TOSTADO

Rebanadas tostadas en envase unidosis con 2 unidades de 15 gramos. Tipo

Recondo, Se suministrara tanto con SAL como SIN SAL

E.4 CANAPES VARIADOS

Canapés variados individuales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

E.5 FIDEOS ESTRELLITAS

De sémola de trigo duro.

E.6 FIDEOS LLUVIA

De sémola de trigo duro.

E.7 FIDEOS FINOS

De sémola de trigo duro del nº 0.

E.8 FIDEOS GRUESOS

De sémola de trigo duro del nº 4.

E.9 FIDEOS MEDIANOS

De sémola de trigo duro del nº 2.

E.10 GARBANZOS EXTRAS

Tipo lechoso categoría extra. Origen nacional.

E.11 GARBANZOS PARA CALDOS

Garbanzos de segunda categoría, propia para caldos. Origen nacional.

E.12 JUDIAS BLANCAS EXTRAS Tipo riñón categoría extra. 33. Origen nacional

E.13 LENTEJAS EXTRAS

Tipo castellana o pardina de categoría extra. Origen nacional.

E.14 MIEL

Miel.

E.15 PAN DE 40 GR.

Pieza de 40 gramos envasado en celofán. Se suministrara con SAL y SIN SAL

E.16 PAN DE 60 GR.

Pieza de 60 gramos envasado en celofán. Se suministrara con SAL y SIN SAL

E.17 PAN DE MOLDE

Envasado en bolsa de 500 gramos, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad. Tipo Bimbo.

E.18 PAN INTEGRAL DE 40 GR.

Pieza de 40 gramos con sal, envasado en celofán. Se suministrara con SAL y SIN SAL

E.19 PAN PARA TORRIJAS

Pan propio para torrijas.

E.20 PASTA ESPAGUETTIS

Espaguetis de sémola de trigo duro de calidad extra. El envase no presentará agujeros ni insectos propios de las pastas.

E.21 PASTA MACARRONES

Pluma del n° 4, de sémola de trigo duro, el envase no presentará agujeros ni insectos propios de las pastas.

E.22 PASTA RIZADA

Pasta Rizada de sémola de trigo duro, el envase no presentará agujeros ni insectos propios de las pastas.

34

E.23 PASTA TALLARINES

Tallarines de sémola de trigo duro de calidad extra. El envase no presentará agujeros ni insectos propios de las pastas.

E.24 PICOS O ROSCOS DE PAN

Envasado en bolsa, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad.

F CONSERVAS

Todas las conservas tendrán bien visible la fecha de caducidad la cual tendrá un amplio margen desde su suministro. Las latas no presentarán deformaciones hundimientos o manchas de óxido.

MUY IMPORTANTE Los pesos de todas las conservas se valoraran en neto y escurrido el producto.

F.1 ANCHOAS EN ACEITE

Filetes de excelente tamaño, absolutamente limpios de espinas y con un ligero y suave sabor.

Envasado en latas de 1 Kg. aproximadamente.

F.2 ATUN EN ACEITE

Tronco de atún en aceite, latas de 1 Kg. aproximadamente.

F.3 BEBIDA ISOTÓNICA DE REPOSICIÓN

Bebidas isotónicas, destinadas a dar energía y reponer las pérdidas de agua y sales minerales tras esfuerzos físicos. Envasada en latas de 33 cc.

F.4 CHAMPIÑONES LAMINADOS

Champiñones laminados blancos en latas de 2,500 Kg. netos. En el papel envolvente debe de figurar “categoría primera”, ó congelados en bolsas de 2.500 Kg.

F.5 FILETE DE CABALLA EN ACEITE

Tronco de filete de caballa en aceite, latas de 1 Kg. aproximadamente.

F.6 FRUTAS EN ALMIBAR

Fruta natural sin conservantes, se suministrara en latas de 2,500 Kg. neto. En el papel envolvente debe de figurar categoría de primera.

35

F.7 PIMIENTO MORRON

En lata de 2,650 Kg. de peso bruto aproximadamente. En el papel envolvente debe de figurar categoría de primera.

F.8 PIÑA NATURAL EN SU JUGO

Envasada en lata de 2,650 Kg. de peso bruto aproximadamente. En el papel envolvente debe de figurar categoría de primera.

F.9 REMOLACHA ENVASADA

Cocida al natural sin colorantes, cloruro sódico o conservantes. Latas de 2,500 Kg. neto. En el papel envolvente debe de figurar categoría de primera.

F.10 SALCHICHAS

Envasadas al vacío tipo Frankfurt en bolsa o lata. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

F.11 TOMATE FRITO

Tomate natural frito en latas de 2,650 Kg. o 205 gr. de peso bruto aproximadamente. Se observará que el productor tenga un espesor propio del tomate frito y que el contenido en agua no sea excesivo.

Se suministrara por parte de la empresa el tomate (CON SAL Y SIN SAL)

F.12 TOMATE TRITURADO

Tomate natural triturado en latas de 4,150 Kg., 2,650 Kg. o 820 gr. de peso bruto aproximadamente. Se observará que el productor tenga un espesor propio del tomate triturado y que el contenido en agua no sea excesivo.

Se suministrara por parte de la empresa el tomate (CON SAL Y SIN SAL)

G ESPECIAS, ACEITES E INGREDIENTES ESPECIALES

G.1 ACEITE ALTO OLEICO

Especial Freidora. De acidez máxima inferior a 0.2^a. Se suministrara tanto en garrafa de 5 litros como en garrafa de 25 litros.

G.2 ACEITE DE GIRASOL

De acidez máxima inferior a 0.2°. Se suministrara tanto en garrafa de 5 litros como en botella de 1 litro.

36

G.3 ACEITE DE OLIVA

Aceite de oliva virgen extra de 0,4° grados o 1° grados. Se suministrara tanto en garrafa de 5 litros como en botella de 1 litro.

G.4 ACEITE DE OLIVA UNIDOSIS

Aceite de oliva virgen extra, unidosis en sobre o tarrina de 10 gramos.

G.5 ACEITUNAS MANZANILLA SIN HUESO De color verde, aliño suave y buena presencia, para decorar ensaladas y otros.

G.6 ACEITUNA NEGRAS

Aceituna negras.

G.7 AGUA MINERAL

En envase de 1,5 litro, de 50 c/c. o 33 c/c.

G.8 ALMENDRAS CRUDAS PELADAS

Envasada en bolsa 500 gr. o de 1 Kg.

G.9 ANIS DULCE

Anís dulce embotellado en 1 litro.

G.10 AZÚCAR

Obtenida de la base de la caña de azúcar. Envase de 1 kilo.

G.11 AZÚCAR EN UNIDOSIS CON CUCHARILLA Envase unidosis de 10 gramos, que aporta cucharilla desechable.

G.12 AZÚCAR EN UNIDOSIS

Envase unidosis de 10 gramos.

G.13 AZÚCAR LIGHT

Obtenida a base de la azúcar, pero con un 50% menos de calorías. Se presenta en sobre unidosis de 10 gramos o en envase de 1 Kilo.

37

G.14 BENJAMINES DE CHAMPAN

Benjamins botellas individuales. Se suministra sólo en Navidad.

G.15 BOMBONES VARIADOS

Porciones pequeñas (apropiadas para ser ingeridas en un solo bocado) de una mezcla sólida de chocolate (negro, blanco o con leche) o de una cubierta de chocolate (negro, blanco o con leche) rellena de distintos elementos. Totalmente artesanales con ingredientes 100% naturales. Se suministrara, tanto con azúcar como sin azúcar. Envasado en embalaje diseñado para asegurar una conservación óptima, así como para obtener una presentación selecta con una amplia gama de tamaños y surtidos. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.16 CACAO EN POLVO

Tipo Cola - Cao o equivalente en paquetes de 1,5 Kg. también se suministrara en paquete unidosis de 18 gr.

G.17 CAFÉ

Café tostado molido natural mezcla tipo Saimaza.

G.18 CAFÉ CON LECHE

Empaquetado en bloques de 25 tazas con 5.7 gramos cada uno.

G.19 CAFÉ DESCAFEINADO UNIDOSIS

Café descafeinado molido en sobre de 2 gramos. Tipo Nescafe.

G.20 CAFÉ UNIDOSIS

Café tostado molido en sobre de 2 gramos. Tipo Nescafe.

G.21 CANELA EN RAMA

Canela en Rama.

G.22 CANELA MOLIDA

Canela Molida.

G.23 CARAMELO LÍQUIDO Envasado en botella de cristal de 33 cl. Y 400 gr. 38

G.24 CERVEZA

Cerveza en envase de 1 litro o en latas de 33 c/c.

G.25 CHOCOLATE EN POLVO

Chocolate en polvo tiene por objeto su disolución en leche. Se elabora con una proporción de cacao que oscila entre un 25 y un 32%, y se presenta más o menos desgrasado. Envasada en bote de 450 gr.

G.26 CLAVO

Clavo.

G.27 COLORANTE ALIMENTARIO

Color amarillo.

G.28 COMINO

En grano o molido.

G.29 COMPOTA DE MANZANA

Envase de 170 gramos, tipo Nutriben o equivalente. La fecha de suministro tendrá un amplio margen con la de caducidad. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.30 COMPOTA DE MANZANA SIN AZUCAR

Envase de 170 gramos, tipo Nutriben o equivalente. La fecha de suministro tendrá un amplio margen con la de caducidad. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.31 CONCENTRADO DE CALDO VEGETAL Bajo en sodio. Envase de 1 kg. Tipo Sopital o equivalente.

G.32 CONCENTRADO DE CARNE

Envase 1 Kg. tipo Avecren o equivalente.

G.33 CONCENTRADO DE PESCADO

Para Fumet en envase de 1 Kg. aproximadamente. Tipo Gallina Blanca o equivalente.

G.34 CONCENTRADO DE POLLO

Envase 1 Kg. tipo Avecren o equivalente.

G.35 CREMA DE CHAMPIÑONES

Tipo Maggi o equivalente, en envase de 1 kg.

G.36 CREMA DE ESPARRAGOS

Tipo Maggi o equivalente, envase de 1 Kg.

G.37 CURRY

Curry.

G.38 DULCE DE MEMBRILLO

En porciones de 50 gramos.

G.39 DULCES INDIVIDUALES

Dulces envasados con dos unidades de un peso de 65 gramos Tipo Martínez o Codan. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.40 EMPANADILLA CON AZUCAR

Empanadilla rellena de cabello de ángel, bañadas con azúcar en envoltorios individuales de 150 gr. Se suministrara en fechas especiales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.41 GALLETAS

En envase de cinco unidades envuelta en celofán. Tipo María o equivalente. También se servirán galletas para diabéticos en paquetes de 25g de peso con 5 galletas cada uno, sin azúcar.

G.42 HARINA DE FREIR

Propia para freír se suministraran en envase de 1 kg.

G.43 HARINA DE REPOSTERÍA Propia para repostería se suministraran en envase de 1 kg. 40

G.44 HORNAZOS DE ALMENDRAS

Hornazos que se suministraran en envoltorios individuales de 170 gr. se suministrarán en fechas especiales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.45 KEPTCHUP

Tamaño industrial o sobre de 11 ml, de sabor suave y sin gluten.

G.46 LAUREL

Laurel en hojas.

G.47 LECHE EN POLVO DESNATADA

Empaquetados en bloques de 25 tazas con 58.7 gramos cada uno.

G.48 LEVADURA

Se suministra en sobres de 16 gramos.

G.49 LICORES SIN ALCOHOL

Deberán estar compuestas de frutas que se caractericen por ser cítricas y poco dulce, tales como la maracuyá, el kiwi, la mandarina, la naranja, el limón, la toronja, el pomelo y las uvas. Se presenta en botella de cristal de 1 litro.

G.50 MAHONESA

Se suministrara en sobre de 10 cc. o en envase de 1 Kg. o 5 kg.

G.51 MAICENA

Harina de Maíz, tipo Maicena en cajas de 2,500 Kg.

G.52 MANTECADOS O POLVORONES

En bolsa o paquete unidosis con al menos más de 7 artículos variados, también se suministrara las cajas de 3 Kg. o 5 kg. Según pedido. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.53 MANZANILLA INFUSION En unidosis de 1,3 gramos estuchado. 41

G.54 MARQUESAS

Tipo magdalenas, blandas y jugosas. Se servirá solamente en Navidad

G.55 MATALAHÚVA (ANIS)

Anís dulce

G.56 MAZAPAN

Se suministra en caja de varios gramajes.

G.57 MERMELADA

En porciones de 20 gramos.

G.58 MOSTAZA

Tamaño industrial de 160 gr.

G.59 NUEZ MOSCADA

Entera o molida.

G.60 ÓREGANO

Orégano.

G.61 PAN RALLADO

Pan rallado.

G.62 PASTA DE TE

Pastas finas de té. Se presenta en estuche o bandejas, según pedido.

G.63 PATATAS FRITAS

Patatas fritas. Envasada en bolsa o paquete de diferente gramajes, según pedido.

G.64 PESTIÑO DE MIEL

Pestiños de miel que se suministraran en envoltorios individuales de 170 gr. se suministrarán en fechas especiales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional. 42

G.65 PIMENTON

Dulce o picante.

G.66 PIMIENTA BLANCA

Molida.

G.67 PIMIENTA NEGRA

En grano o molida.

G.68 POLEO

En unidosis de 1,3 gramos estuchados.

G.69 POLEO MENTA

En unidosis de 1,3 gramos estuchado.

G.70 POTITOS

Alimentos infantiles envasados al vacío, de diferentes sabores y gramajes, según pedido. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.71 POTITOS DE FRUTAS

Alimentos infantiles envasados al vacío, se suministraran con azúcar y sin azúcar, según pedido y gramaje. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.72 PREPARADOS CHANTILLI

Envasados, de diferentes sabores y de pesos, según pedido. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.73 FLAN DE NATILLA CASERO

Preparado para hacer flanes, envase de 1 Kg. tipo Potax o sobre de 32 gr. tipo maicena. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.74 PREPARADOS DIETETICOS

Envasados al vacío, de diferentes sabores y de pesos, según pedido. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.75 PREPARADOS PARA GELATINAS

Se suministra en sobre de 10 gr. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.76 PULCO DE LIMON

Pulco conteniendo al menos un 40% de puro limón.

G.77 PURÉ DE FRUTAS

Pera, sin azúcar añadido. Envase de 100 gramos, con amplio margen entre la fecha de suministro y de caducidad. Tipo Resource.

G.78 PURÉ DE PATATAS

Puré de patatas en escamas, sin leche. En paquete de 1 Kg.

G.79 REFRESCOS

Latas unidosis de diferentes sabores de 33 c/c. también se suministrara en envase de 2 litro.

G.80 REFRESCOS TIPO TAB

Latas unidosis de 33 c/c.

G.81 ROMERO

Romero molido.

G.82 ROSCON DE REYES

En porciones individuales relleno de nata, se suministrará sólo el día 6 de Enero.

Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.83 SACARINA

Edulcorante artificial que se suministrara en botes de 125 gr. y también en sobres de 1 gr.

G.84 SAL COMUN DE MESA

Sal molida se suministrara en unidosis de 1 gr. y también en envases de 1/5 kg. y de 1 kg.

G.85 SAL GRUESA

Sal gruesa se suministrara en bolsas de 1/5 kg. y de 1 kg.

G.86 SAL MARINA GORDA

Sal marina especial para cocer mariscos, o para pescados a la sal.

G.87 SALSA PERRY

Especial para pescado y salsa especiales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.88 SALSA ROSA

Especial para cócteles de marisco. etc. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.89 TÉ INFUSION

En unidosis de 1,3 gramos estuchado.

G.90 TILA INFUSION

En unidosis de 1,3 gramos estuchado.

G.91 TOMILLO

En grano o molido.

G.92 TORRIJAS DE MIEL

Torrijas que se suministraran en envoltorios individuales de 150 gr. bañadas con miel, se suministrara en fechas especiales. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.93 TURRONES

Puede ser Turrón de Alicante (turrón duro) y Jijona (turrón blando). También se suministrara turrónes de chocolate. Se presenta tanto con azúcar como sin azúcar. Se deberá aportar antes de su primer suministro composición nutricional.

G.94 VAINILLA EN POLVO

Soluble en líquidos. De aspecto polvo, color blanco, olor vainilla y sabor vainilla.

G.95 VINAGRE

Puro de vino y de manzana, de 6° de acidez. Envase uní dosis de 10 cl., también en envases de 1 litro o de 2 litros.

G.96 VINO BLANCO

De mesa, se suministrara en envasado en brik de 1 litro.

G.97 VINO MISTELA

Vino dulce embotellado.

G.98 VINO TINTO

De mesa, se suministrara en envasado en brik de 1 litro

G.99 ZUMO DE FRUTAS

Zumo de frutas 100 x 100. Los tipos de frutas se determinarán en los pedidos. Envase de 1 litro en tetra-brik. Tanto con azúcar como sin azúcar. Se prefiere Pascual, Puleva o PMI.

G.100 ZUMO DE FRUTAS UNIDOSIS

Zumo de frutas 100 x 100. Los tipos de frutas se determinarán en los pedidos. Envase de 200 ml. en tetra-brik. Tanto con azúcar como sin azúcar. Se prefiere Pascual, Puleva o PMI.

G.101 ZUMO DE NARANJA SELECCION

Zumo de frutas 100 x 100. de naranja exprimida sin azúcar añadida con su pulpa.

Envase de 850 ml. Se prefiere Pascual, Puleva o PMI.