



ANEXO CONVOCATORIA 2163/2014

RENGLONES

Renglón	Especificación técnica
1	Trozado, limpio, tamaño similar (aprox. 400 grs)
2	Trozado, deshuzado y limpio, tamaño similar (aprox. 400 grs.)
3	Frescas de pechuga o muslo. Rebozadas en pan rallado. Listas para hornear.
4	En cajón, blancos o de color. 12 maples por cajón. 30 unidades x maple.
5	Relleno jamon y queso, preparado listo para horno.



ANA MARÍA MÉNDEZ
Directora de Compras