



## ANEXO CONVOCATORIA 2220/2014

### RENGLONES

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



---

ANA MARÍA MÉNDEZ  
Directora de Compras