



ANEXO CONVOCATORIA 2223/2014

RENGLONES

| Renglón | Especificación técnica |
|---------|--|
| 1 | Sin grasa, con harina común 000, en piezas individuales entre 35 y 40 unidades por kilo aproximadamente. |
| 2 | Con harina común 000 y margarina en iguales proporciones, en piezas de 130 grs (7 por kg.) aproximadamente. |
| 3 | 2 ½ kg por unidad, cortados en 30 planchas aproximadamente. |
| 4 | Facturas surtidas, medialunas dulces y medialunas saladas, con harina común 000 y harina común 0000 en iguales proporciones, manteca y margarina en iguales proporciones, tamaño estandar. |



ANA MARÍA MÉNDEZ
Directora de Compras