



## ANEXO CONVOCATORIA

2045/2015

### RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	Trozado, limpio, tamaño similar (aprox. 400 grs)
2	Trozado, deshuesado 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. Maples 12 x cajon. 30 unidades x maple.
5	De carne de pechuga, de 100 grs por unidad aprox, preparadas para freezer.

---

ANA MARÍA MÉNDEZ  
Directora de Compras