



## ANEXO CONVOCATORIA

2052/2015

### 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