



ANEXO CONVOCATORIA

2022/2016

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	Trozado, limpio, tamaño similar (aprox. 400 grs)
2	Frescas de pechuga o muslo. Rebozadas en pan rallado. Listas para Hornear
3	Frescas, dehuesadas, aptas para congelar.
4	Filet de merluza rebozados, congelados.

ANA MARÍA MÉNDEZ
Directora de Compras