



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2014**

LOTE Nº 1 PRODUCTOS CÁRNICOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
CARNE DE TERNERA				
Añojo 1ª A	kg.	410	7,700	3.157,00
Añojo 1ª B	kg.	2000	6,820	13.640,00
Añojo 2ª	kg.	1518	6,820	10.352,76
Añojo 3ª	Kg.	130	6,800	884,00
CARNE DE CERDO				
Chorizo fresco	kg.	1380	4,400	6.072,00
Cinta de lomo fresco	kg.	620	4,780	2.963,60
Costillas frescas	kg.	720	4,000	2.880,00
Cabecero de cerdo sin hueso, en filetes	kg.	360	4,100	1.476,00
Huesos de jamón (codillo)	kg.	268	1,250	335,00
Lomo adobado	kg.	48	4,780	229,44
Maza fresca	kg.	604	4,200	2.536,80
Morcillas	kg.	674	3,850	2.594,90
Oreja y pies	kg.	32	3,000	96,00
Solomillo cerdo entero	kg.	460	8,200	3.772,00
Tocino	kg.	510	1,600	816,00
Tostón	kg.	340	10,060	3.420,40
CARNE VARIADA				
Conejo, Paletillas	kg.	560	9,200	5.152,00
Conejo, Muslos	kg.	264	8,200	2.164,80
Pierna cordero lechal - Peso máximo de canal 9 kg	kg.	200	8,500	1.700,00
Cordero	kg.	612	6,500	3.978,00
Lechazo	kg.	1344	12,000	16.128,00
TOTAL LOTE Nº 1				84.348,70

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

CARNE DE TERNERA

- 1º.- Carne Añoja de hembras mayores de 12 meses y menores de 24 meses.
 - 2º.- Peso máximo de canal: 280 Kg.
 - 3º.- Etiquetada con el peso de la canal de procedencia.
 - 4º.- Tener disponible, a petición del Centro, la trazabilidad de los productos suministrados.
- Añojo 1ª A (BABILLA-TAPA-CADERA-TAPILLA- CONTRA)**
Añojo 1ª B (AGUJA)
Añojo 2ª (MORCILLO-BRAZUELO)
Añojo 3ª (CARRILLERA)

CARNE DE CERDO

- 1º.- Carne de Cerdo blanco graso
 - 2º.- Tener disponible, a petición del Centro, la trazabilidad de los productos suministrados.
- Maza fresca.-** En filetes o piezas, a elección del Centro.
Tostón.- Peso Máximo de canal: 6 Kg.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



6

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2014**

CARNE VARIADA

Cordero.- Peso Máximo de canal: 14 Kg.

Lechazo.- Peso Máximo de canal: 8 Kg.





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



Folios 5 a 7 sellados y rubricados

XCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALLADOLID
SECRETARIA GENERAL

Aprobado por el Presidente por

Decreto de

La Secretaria General,

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2014**

LOTE Nº 2 LECHE

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Leche desnatada	litro	872	0,650	566,80
Leche desnatada sin lactosa	litro	2920	1,220	3.562,40
Leche semidesnatada	litro	64600	0,660	42.636,00
TOTAL LOTE Nº 2				46.765,20

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

- 1º.- Se presentara en envase "brik" de 1 litro, en el que consten, al menos, los siguientes datos:
- Denominación de origen del producto, leche UHT entera, semidesnatada o desnatada.
 - Contenido neto.
 - Nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, expendedor o vendedor.
 - Identificación del lote de fabricación.
 - Fecha de consumo preferente.
- 2º.- La fecha de caducidad o consumo preferente a la recepción será como mínimo de 60 días.