



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.

LOTE Nº 1 PRODUCTOS CÁRNICOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
CARNE DE TERNERA				
Añojo 1ª A	kg.	285	6,800	1.938,00 €
Añojo 1ª B	kg.	1.830	6,300	11.529,00 €
Añojo 2ª	kg.	1.660	5,100	8.466,00 €
Añojo 3ª	kg.	200	4,600	920,00 €
Hígado	kg.	20	1,100	22,00 €
Huesos blanco y de caña	kg.	100	1,200	120,00 €
CARNE DE CERDO				
Chorizo fresco	kg.	1.195	3,400	4.063,00 €
Cinta de lomo fresco	kg.	975	5,100	4.972,50 €
Costillas frescas	kg.	870	3,800	3.306,00 €
Cabecero de cerdo sin hueso, en filetes	kg.	300	2,900	870,00 €
Huesos de jamón (codillo)	kg.	350	0,900	315,00 €
Lomo adobado	kg.	550	5,100	2.805,00 €
Maza fresca	kg.	830	4,400	3.652,00 €
Morcillas	kg.	555	3,500	1.942,50 €
Oreja y pies	kg.	100	2,400	240,00 €
Panceta	kg.	85	3,300	280,50 €
Salchichas frescas	kg.	120	3,400	408,00 €
Solomillo cerdo entero	kg.	250	8,600	2.150,00 €
Tocino	kg.	690	1,400	966,00 €
Tostón	kg.	240	11,000	2.640,00 €
CARNE VARIADA				
Conejo entero	kg.	80	5,950	476,00 €
Conejo, Paletillas	kg.	375	8,650	3.243,75 €
Conejo, Muslos	kg.	200	6,600	1.320,00 €
Cordero	kg.	880	5,950	5.236,00 €
Lechazo	kg.	675	11,900	8.032,50 €
TOTAL LOTE Nº 1			69.913,75 €	

(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)

Añojo 1ª B (CONTRA-ESPALDILLA-AGUJA -RABILLO DE CADERA)

Añojo 2ª (MORCILLO-ALETA-BRAZUELO)

Añojo 3ª (FALDA-PESCUEZO -PECHO-COSTILLAR)



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

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.

CARNE VARIADA

Cordero.- Peso Máximo de canal : 14 Kg.

Lechazo.- Peso Máximo de canal : 8 Kg.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.

LOTE Nº 2 CHARCUTERÍA Y QUESOS

PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
EMBUTIDOS Y FIAMBRES				
Bacon extra	kg.	415	4,000	1.660,00 €
Choped extra	kg.	80	3,500	280,00 €
Chorizo bocadillo extra	kg.	185	6,000	1.110,00 €
Filete de sajonia sin hueso, extra	kg.	650	6,000	3.900,00 €
Jamón cocido extra con sal	kg.	190	6,000	1.140,00 €
Jamón cocido extra sin sal	kg.	1.700	5,500	9.350,00 €
Jamón serrano en centros sin hueso y bajo en sal	kg.	740	7,500	5.550,00 €
Lacón asado extra	kg.	500	5,500	2.750,00 €
Lomo embuchado extra	kg.	80	16,000	1.280,00 €
Salchichas tipo frankfurt	kg.	100	3,500	350,00 €
Salchichón extra	kg.	160	6,500	1.040,00 €
QUESOS				
Queso barra	kg.	200	4,500	900,00 €
Queso desnatado en porciones	porción	36.000	0,090	3.240,00 €
Queso entero en porciones	porción	600	0,090	54,00 €
Queso fresco de mezcla (oveja, cabra y vaca), con o sin sal	kg.	150	5,500	825,00 €
Queso fresco Tarrina, calidad extra, sin sal 62,5 gr.	kg.	105	5,160	541,80 €
Queso fresco (pata mulo)	kg.	20	4,250	85,00 €
Queso rallado	kg.	142	4,850	688,70 €
Queso semicurado mezcla (oveja, cabra, vaca)	kg.	410	7,500	3.075,00 €
			TOTAL LOTE Nº 2	37.819,50 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

QUESOS

Queso barra: lonchas que no se rompan y no se peguen.

Queso fresco de mezcla (oveja, cabra y vaca), con o sin sal, en tarrina termosellada y piezas entre 1,9 y 2 kg.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 3 POLLO

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Hamburguesas de pollo	kg.	50	3,900	195,00 €
Muslos de pollo	kg.	5.725	2,500	14.312,50 €
Pechugas de pollo	kg.	1.725	5,500	9.487,50 €
Pollo	kg.	1.200	1,800	2.160,00 €
Salchichas de pollo	kg.	880	3,900	3.432,00 €
TOTAL LOTE Nº 3				29.587,00 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

1º.- Carne de Pollo fresco , 1ª Categoría.

2º.- Tener disponible, a petición del Centro, la trazabilidad de los productos suministrados.

Muslos de pollo: entre 300-350 grs/unidad.

Pechugas de pollo: limpias y fileteadas.

Pollo: peso máximo limpio 2 Kg .



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 4 HUEVOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Huevo líquido o polvo	litro	2.450	1,800	4.410,00 €
Huevos frescos	docena	9.200	0,900	8.280,00 €
TOTAL LOTE Nº 4				12.690,00 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

HUEVOS FRESCOS

- 1º.- Categoría A
- 2º.- Clase L, grandes.
- 3º.- De 63 a 73 grs.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.

LOTE Nº 5 CONGELADOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
PESCADO CONGELADO				
Almejas Congeladas	kg.	90	4,400	396,00 €
Bacalao congelado desalado sin espinas (piezas de 1kg aprox)	kg.	2.625	5,750	15.093,75 €
Bonito	kg.	355	6,100	2.165,50 €
Calamares anilla	kg.	910	4,850	4.413,50 €
Chipirones rellenos	kg.	400	6,300	2.520,00 €
Filete de merluza con piel entre 100-120 grs./unidad	kg.	2.000	3,950	7.900,00 €
Filete de merluza con piel entre 120-180 grs./unidad	kg.	230	4,830	1.110,90 €
Filete de merluza con piel entre 180-240 grs./unidad	kg.	600	5,700	3.420,00 €
Filete de merluza sin piel entre 100-120 grs./unidad	kg.	1.200	5,400	6.480,00 €
Filete de merluza sin piel entre 120-180 grs./unidad	kg.	500	5,800	2.900,00 €
Melva	kg.	840	6,400	5.376,00 €
Gambas peladas	kg.	608	5,900	3.587,20 €
Langostinos cocidos	kg.	255	8,400	2.142,00 €
Lenguado fino	kg.	680	6,400	4.352,00 €
Lomos de Merluza	kg.	1.980	7,450	14.751,00 €
Mejillón cocido sin concha	kg.	100	5,280	528,00 €
Merluza nº 5	kg.	800	5,000	4.000,00 €
Pez espada	kg.	340	5,450	1.853,00 €
Preparado para sopa y/o paella de marisco	kg.	740	4,140	3.063,60 €
Rape	kg.	130	9,480	1.232,40 €
Sucedáneo de cangrejo	kg.	323	3,160	1.020,68 €
PREPARADOS O PRECOCINADOS CONGELADOS				
Canelones carne o atún sin bechamel	kg.	400	3,160	1.264,00 €
Croquetas con tropezones (jamón, pollo y bacalao)	kg.	370	1,550	573,50 €
Empanadillas de bonito	kg.	900	3,100	2.790,00 €
Gambas rebozadas Orly	kg.	260	8,550	2.223,00 €
Patatas fritas	kg.	600	1,190	714,00 €
San Jacobos	kg.	140	2,460	344,40 €
Helados tarrina 125 cc sin azucar	unidad	3.500	0,210	735,00 €
Helados tarrina 125 cc con azucar	unidad	4.800	0,210	1.008,00 €
VERDURA CONGELADA				
Arroz "tres delicias" extra	kg.	165	2,230	367,95 €
Alcachofa trozos extra	kg.	300	3,980	1.194,00 €
Coliflor extra	kg.	1.400	1,200	1.680,00 €
Espinacas hoja bloques 2 kgs. Extra	kg.	350	1,220	427,00 €
Guisantes finos extra	kg.	400	1,150	460,00 €
Judías verdes plana troceada extra	kg.	2.070	1,150	2.380,50 €
Menestra calidad especial	kg.	1.230	1,840	2.263,20 €
Preparado para ensaladilla	kg.	425	0,920	391,00 €
TOTAL LOTE Nº 5			107.121,08 €	

(I.V.A. incluido)



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

PESCADO CONGELADO

Almejas congeladas

1º.- Especie blanca

2º.- En bolsas de 1 Kg o 2,5 kg.

Bacalao congelado desalado sin espinas

1º.- Piezas de 1kg aprox.

2º.- Glaseo máximo 10 %

Bonito

1º.- En rodajas de 250-300 grs.

2º.- Glaseo máximo 10 %

Calamares anilla

1º.- En bolsa de 1kg o 2,5 kg.

2º.- Glaseo máximo 30 %.

Chipirones rellenos

1º.- Rellenos del propio chipirón.

2º.- Sin palillo de sujeción.

Filete de merluza con piel

1º.- Sin espinas.

2º.- Los filetes interfoliados

3º.- Tres formatos: Entre 100-120 gr/unidad., entre 120- 180 o entre 180-240 gr/unidad, según el Centro.

Filete de merluza sin piel .

1º.- Sin espinas.

2º.- Los filetes interfoliados.

3º.- Dos formatos: Entre 100-120 gr/unidad o entre 120- 180 gr/unidad, según el Centro.

Melva

1º.- En rodajas entre 80-100 grs.

Gambas peladas

1º.- Entre 50-70 u/kg

2º.- Glaseo máximo 35 %

Langostinos cocidos

1º.- Entre 40-50 u/kg

2º.- Extractivo

Lenguado fino

1º.- Tipo Halibut

2º.- En filetes

3º.- Glaseo máximo 40 %

Lomos de Merluza

1º.- Entre 80/120 grs pieza.

2º.- Los lomos envueltos uno a uno.

Mejillón cocido sin concha

1º.- Calibre M

2º.- Glaseo máximo 15 %

3º.- Formato 6 kg.

Merluza nº 5

1º.- Con posibilidad de ser suministrada en rodajas y también entera.

Pez espada

1º.- Con posibilidad de ser suministrada en filetes y en piezas.

2º.- Glaseo máximo 30 %



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

Preparado para sopa y/o paella de marisco

1º.- Calidad EXTRA o nº 1.

2º.- Ingredientes básicos: Almejas, gambas, cigala, anillas calamar y mejillón.

3º.- Formato MÁXIMO: 6 kg.

Rape.

1º.- Entero, limpio y en piezas de 2-3 Kg.

2º.- Con posibilidad de ser suministrado en rodajas de ración y en piezas.

3º.- Sin glaseo.

PREPARADOS O PRECOCINADOS CONGELADOS

Calamares a la romana

1º.- Calidad EXTRA

2º.- Formato: 1kg

Canelones carne o atún sin bechamel

1º.- 0,40 gr/unidad

2º.- Máximo unidades formato: 100

Croquetas con tropezones (jamón, pollo y bacalao)

1º.- Calidad EXTRA

2º.- Formato: 1kg

Empanadillas de bonito

1º.- El ingrediente "tomate" no ha de superar el 30% del total de relleno.

Gambas rebozadas Orly

1º.- Calidad EXTRA.

2º.- Formato: 2 kg

Patatas fritas

1º.- Tamaño de la patata: Calibre 3,8

2º.- Formato: 2,5 kg

San Jacobos

1º.- Envueltos uno a uno.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES PARA VERDURA CONGELADA:

1º.- Calidad EXTRA.

2º.- En bolsas, entre 1 - 2,5 Kg. (NO GRANEL)

Menestra calidad especial

1º.- Ingredientes básicos: Judía plana, zanahoria, guisantes, champiñón, coliflor, tallos espárragos y alcachofas

Preparado para ensaladilla

1º.-: Ingredientes básicos: Patata, zanahoria, guisantes y judía verde.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 6 HARINA Y PAN

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Harina de trigo	kg.	800	0,550	440,00 €
Pan barra 250 grs.	unidad	26.400	0,440	11.616,00 €
Pan barra integral 125 grs.	unidad	7.960	0,330	2.626,80 €
Pan de molde 1 kg	kg.	320	2,380	761,60 €
Pan rallado fino	kg.	400	1,500	600,00 €
Pan riche candeal/flama (75 g. Aprox. Env.)	unidad	143.700	0,250	35.925,00 €
Richines de pan candeal de 35 gr.	unidad	37.000	0,170	6.290,00 €
TOTAL LOTE Nº 6				58.259,40 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES DEL PAN:

1º.-NO CONGELADO y NO REFRIGERADO.

2º Elaboración diaria (posibilidad de ser consumido, en condiciones aceptables, al día siguiente).

3º.- Miga blanca, excepto en el pan integral, y esponjosa.

Harina de trigo

1º.- Envasada o a granel

Pan barra 250 grs.,

1º.- Resultante de la cocción de una masa (harina trigo, agua sal y levadura) fermentada de 300 gr.

Pan barra integral 125 grs.

1º.- Resultante de la cocción de una masa (harina con salvado del cereal, agua sal y levadura) fermentada de 300 gr.

Pan de molde

1º.- 1 kg, envasado en bolsa cerrada.

Pan rallado fino

1º.- En molino profesional.

Pan riche candeal/flama (75 g. Aprox. Env.)

1º.- Resultante de la cocción de una masa (harina trigo, agua, sal y levadura) fermentada de 100 gr., con miga prieta o bragada. Con sal y soso.

Richines de pan candeal de 35 gr.,

1º.- Resultante de la cocción de una masa (harina trigo, agua, sal y levadura) fermentada de 50 gr., con miga prieta o bragada.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 7 DERIVADOS LACTEOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Cuajadas	unidad	2.025	0,350	708,75 €
Flan huevo sin aditivos	unidad	6.125	0,280	1.715,00 €
Flan vainilla	unidad	2.800	0,140	392,00 €
Natillas de vainilla o chocolate	unidad	7.150	0,170	1.215,50 €
Yogurt de soja	unidad	6.000	0,310	1.860,00 €
Yogurt desnatado natural y sabores	unidad	38.350	0,150	5.752,50 €
Yogurt natural y sabores	unidad	50.000	0,150	7.500,00 €
TOTAL LOTE Nº 7				19.143,75 €

(I.V.A. incluido)



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 8 LECHE

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Leche desnatada	litro	1.860	0,583	1.084,38 €
Leche entera larga duración	litro	2.500	0,718	1.794,00 €
Leche semidesnatada	litro	68.400	0,650	44.460,00 €
TOTAL LOTE Nº 8				47.338,38 €

(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.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.

LOTE Nº 9 ULTRAMARINOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
DULCES VARIOS				
Azúcar estuchada (en sobres)	kg.	1.900	1,060	2.014,00 €
Azúcar (Peso neto)	kg.	1.820	0,750	1.365,00 €
Galleta paq. 5 unidades	paquete	88.600	0,032	2.835,20 €
Leche condensada en latas de 3 kg	kg.	50	1,540	77,00 €
Maicena (Peso neto)	kg.	55	0,750	41,25 €
Mantequilla bloq. 1 kg (Peso neto)	kg.	100	5,300	530,00 €
Margarina porciones de 12 grs	unidad	26.000	0,020	520,00 €
Nata líquida	litro	264	3,200	844,80 €
Nata azucarada en spray 500 cc	bote	17	2,800	47,60 €
Pan tostado envasado (2 rebanadas)	paquete	4.600	0,042	193,20 €
ULTRAMARINOS VARIOS				
Aceituna con hueso (Peso escurrido)	kg.	35	0,990	34,65 €
Aceituna sin hueso (Peso escurrido)	kg.	260	1,100	286,00 €
Aceituna rellena (Peso escurrido)	kg.	140	1,090	152,60 €
Arroz	kg.	1.800	0,800	1.440,00 €
Bacalao seco	kg.	175	11,800	2.065,00 €
Canela molida (Peso neto)	kg.	22	4,500	99,00 €
Canela en rama (Peso neto)	kg.	11	9,600	105,60 €
Cebolletas en vinagre	kg.	20	1,880	37,60 €
Cereales (copos de maíz sin azúcar)	kg.	1.560	1,400	2.184,00 €
Cereales solubles	kg.	385	5,990	2.306,15 €
Cereales variados (maíz, arroz, trigo, muesli)	kg.	150	1,450	217,50 €
Clavo	kg.	1	5,200	5,20 €
Colorante arroz (Peso neto)	kg.	9	3,750	33,75 €
Cominos	kg.	6	6,500	39,00 €
Cremas variadas y sopas	kg.	500	2,000	1.000,00 €
Eneldo tarro	kg.	6	3,200	19,20 €
Macarrones y otras pastas (fideos, espaguetis, lluvia...) (Peso neto)	kg.	2.720	1,100	2.992,00 €
Mahonesa en tarro de 1/2 kg.	kg.	120	1,500	180,00 €
Mahonesa en tarro de 3,5 kg.	kg.	635	1,080	685,80 €
Maíz dulce (Peso escurrido)	kg.	330	1,050	346,50 €
Migas de Bacalao	kg.	320	3,903	1.248,96 €
Nuez moscada molida (Peso neto)	kg.	6	5,300	31,80 €
Orégano (Peso neto)	kg.	5	5,300	26,50 €
Pepinillos agridulces (Peso escurrido)	kg.	60	2,300	138,00 €
Pimentón dulce (Peso neto)	kg.	85	2,800	238,00 €
Pimienta blanca o negra molida (Peso neto)	kg.	7	6,100	42,70 €
Puré patata saco 25 kg.	kg.	950	1,380	1.311,00 €
Sal en grano	kg.	145	0,210	30,45 €
Sal fina	kg.	705	0,210	148,05 €
Tomillo (Peso neto)	kg.	1	5,900	5,90 €



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

CAFÉ E INFUSIONES				
Achicoria	kg.	600	3,100	1.860,00 €
Café grano mezcla 60-40	kg.	480	3,300	1.584,00 €
Café molido mezcla 60-40	kg.	85	4,300	365,50 €
Café soluble lata 1 kg.	kg.	50	7,800	390,00 €
Manzanilla (en paq. 10 unid.)	unidad	11.020	0,020	220,40 €
Té (en paq. 10 unid.)	unidad	2.220	0,020	44,40 €
Tila (en paq. 10 unid.)	unidad	410	0,020	8,20 €
CACAO Y DERIVADOS				
Cacao en polvo azucarado 30 % (kg)	kg.	2.200	3,490	7.678,00 €
Cacao instant. Preparado para chocolate	kg.	40	1,610	64,40 €
Chocolate a la taza tableta 200g. (33% cacao puro)	kg.	521	3,500	1.823,50 €
Chocolatinas 20 g. Aprox.	unidad	3.200	0,180	576,00 €
Crema cacao en lata 3 kg.	kg.	60	2,940	176,40 €
LEGUMBRES				
Alubias blancas riñón calidad extra (Peso neto)	kg.	1.080	1,500	1.620,00 €
Alubias pintas calidad extra (Peso neto)	kg.	235	1,500	352,50 €
Garbanzos calidad extra (Peso neto)	kg.	1.280	1,300	1.664,00 €
Lentejas calidad extra (Peso neto)	kg.	1.280	1,090	1.395,20 €
BEBIDAS				
Agua mineral botella 1,5 l.	botella	6.800	0,210	1.428,00 €
Agua mineral botella 0,5 l.	botella	1.000	0,114	114,00 €
Batidos vainilla, fresa, chocolate	litro	2.000	2,400	4.800,00 €
Zumos variados naturales sin aditivos	litro	16.600	0,550	9.130,00 €
Cava de 3/4 litro	unidad	80	1,750	140,00 €
Gaseosa	litro	4.500	0,730	3.285,00 €
Bebida de Soja	litro	4.360	1,190	5.188,40 €
Sidra con tapón de rosca	litro	250	1,100	275,00 €
Vinagre vino	litro	845	0,500	422,50 €
Vino blanco (litro tetra brick)	cartón/l.	960	0,550	528,00 €
Vino misa (litro)	l	40	3,900	156,00 €
Vino tinto (litro tetra brick)	cartón/l.	7.200	0,550	3.960,00 €
TOTAL LOTE Nº 9				75.168,36 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

DULCES VARIOS

Azúcar estuchada en sobres

1º.- Se suministrará azúcar blanco en envases individuales de 10 a 12 grs.

Azúcar

1º.- Su presentación se realizará en envase autorizado de 1kg de peso neto.

Galleta

1º.- Se suministrarán galletas en raciones individuales estuchadas de 5 unidades y contenido mínimo de peso 25grs.

2º.- La fecha de consumo preferente a la recepción será, como mínimo, de 6 meses



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2011.

Maicena

- 1º.- Harina fina de maíz.
- 2º.- Ingrediente fécula de maíz.
- 3º.- Envase de 1 a 3 kg de peso neto.
- 4º.- La oferta se efectuará por kilogramo de peso neto

Mantequilla bloque

- 1º.- Se suministrará mantequilla de uso en cocina.
- 2º.- Su presentación será en barra de 1kilogramo de peso neto.
- 3º.- La fecha de consumo preferente a la recepción del producto será, como mínimo, de 6 meses.
- 4º.- La oferta se efectuará por kilogramo de peso neto.

Nata líquida

- 1º.- Nata líquida de uso culinario
- 2º.- Presentado en envase "tetra-brick" mínimo de 1 litro.
- 3º.- Materia grasa 18%
- 4º.- Caducidad a la fecha de la recepción será de consumo preferente, como mínimo, de seis meses.
- 5º.- La oferta se efectuará por litro, contenido neto del envase.

ULTRAMARINOS VARIOS

Aceitunas

- 1º Se suministrará categoría extra.
- 2º Se suministrarán aceitunas enteras o en rodajas, en salmuera.
- 3º Corresponderán a la variedad verde o negra, a petición de los Centros.
- 4º Se suministrarán en envases, con un peso neto de 4 kilogramos.
- 5º La oferta se efectuará en Kg. sobre peso escurrido.

Arroz

- 1º.- Se suministrará arroz blanco
- 2º.- El calibre de grano medio

Bacalao seco

- 1º.- Se suministrarán centros de bacalao seco.
- 2º.- 6-7 piezas en kg. (166-142 grs/pieza), ¾ de curación.

Canela molida

- 1º.- Se suministrará en envase de plástico con un contenido neto de 100grs.
- 2º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso neto.

Canela en rama.

- 1º.- Se suministrará en botes de plástico y con un contenido mínimo de 100grs.
- 2º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso neto

Colorante arroz

- 1º.- Se suministrará colorante alimentario, variedad tartracina, envasado en bote de plástico, con un contenido neto mínimo de 100grs. de peso.
- 2º.- Como componentes se incluirán harina de maíz y sal.
- 2º.- La oferta se hará por Kg. de peso neto.

Cominos.

- 1º.- Se suministrará en botes de plástico y con un contenido mínimo de 100grs.

Macarrones y otras pastas (fideos, espirales, espaguetis, lluvia, sémola y otras pastas).

- 1º.- Procederán de la sémola de trigo duro.
- 2º.- Cada variedad se suministrará a petición del Centro, en formato de 5 kg de peso neto.
- 3º.- Los productos deberán ser de calidad extra.
- 4º.- La fecha de consumo preferente a la recepción será como mínimo de 12 meses.
- 5º.- El etiquetado debe cumplir la normativa vigente.
- 6º.- La oferta se realizará en Kg peso neto



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2011.

Maíz dulce

- 1º.- Se suministrará maíz dulce en grano de categoría extra.
- 2º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 3 kilogramos, con capacidad neta 1800 grs.
- 3º.- Su peso mínimo escurrido 1710 grs.
- 4º.- La oferta se realizará por Kg., sobre peso escurrido.

Nuez moscada molida

- 1º.- Se suministrará nuez moscada molida, envasada en bote de plástico con un contenido mínimo en peso de 100grs.
- 2º.- La oferta se hará por Kg. de peso neto.

Orégano.

- 1º.- Se suministrará orégano, envasado en bote de plástico, con un contenido mínimo en peso de 100 grs.
- 2º.- La oferta se hará por Kg. de peso neto.

Pepinillos agridulces

- 1º.- Se suministrarán pepinillos enteros en vinagre. Categoría extra
- 2º Su calibre será del mediano entre 60/80 unidades por kilo.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado de 4kg de contenido neto.
- 4º La oferta se efectuará por kilogramo sobre peso escurrido.

Pimienta blanca o negra molida.

- 1º.- Se suministrará pimienta molida, envasada en bote de plástico , con un contenido mínimo en peso de 100grs.
- 2º Corresponderá a la variedad blanca o negra, a petición de los Centros.
- 3º.- La oferta se hará por Kg. de peso neto.

Tomillo.

- 1º.- Se suministrará en botes de plástico y con un contenido mínimo de 100grs.

LEGUMBRES

- 1º.- Estos artículos serán de la última cosecha y de calidad Extra, según las normas vigentes de calidad de las legumbres secas, mondadas y envasadas, y del arroz envasado, destinados al mercado interior.
- 2º.- Todos los productos se suministrarán, a petición de los Centros, en envase autorizado de 1 kilogramo de peso neto.
- 3º.- La fecha de consumo preferente, a la recepción de los productos, será como mínimo, de 9 meses en todos ellos.
- 4º.- El etiquetado deberá contener toda la información que se exige en la normativa vigente.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 10 CONSERVAS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
CONSERVAS DULCES				
Dulce de membrillo porc. 21 gr.	porción	5.500	0,084	462,00 €
Macedonia almíbar (Peso escurrido)	kg.	425	1,650	701,25 €
Melocotón almíbar (Peso escurrido)	kg.	535	1,380	738,30 €
Membrillo	kg.	50	1,300	65,00 €
Mermelada (Peso neto)	kg.	260	1,600	416,00 €
Mermelada porciones (aprox. 15 grs.)	porción	26.932	0,046	1.238,87 €
Miel en porciones (Peso neto) 20 grs.	porción	2.950	0,080	236,00 €
Pera almíbar (Peso escurrido)	kg.	510	1,600	816,00 €
Piña almíbar (Peso escurrido)	kg.	495	1,750	866,25 €
CONSERVAS SALADAS				
Alubias pochas alargadas (Peso escurrido)	kg.	90	1,000	90,00 €
Atún en escabeche (Peso escurrido)	kg.	800	6,500	5.200,00 €
Caldo pollo - carne - pescado (Peso neto)	kg.	540	1,600	864,00 €
Champiñón laminado (Peso escurrido)	kg.	610	1,800	1.098,00 €
Chicharro frito (Peso escurrido)	kg.	200	4,130	826,00 €
Espárragos medianos calid. Extra (Peso escurrido)	kg.	690	3,120	2.152,80 €
Foie-gras latas kg	kg.	50	1,995	99,75 €
Guisante fino (Peso escurrido)	kg.	50	0,990	49,50 €
Pimiento morrón (Peso escurrido)	kg.	1.040	1,600	1.664,00 €
Sardinas en aceite (Peso neto)	kg.	1.145	1,900	2.175,50 €
Tomate frito (Peso neto)	kg.	780	0,550	429,00 €
Tomate natural extra entero (Peso escurrido)	kg.	1.065	1,720	1.831,80 €
Tomate natural extra triturado. Bote (Peso neto)	kg.	724	0,500	362,00 €
Yemas de espárragos, calidad extra (Peso escurrido)	kg.	300	2,500	750,00 €
TOTAL LOTE Nº 10			23.132,02 €	

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

CONSERVAS DULCES

Dulce de membrillo porc. 21 gr.

- 1º.- Se suministrará membrillo en porciones individuales estuchadas.
- 2º.- Se suministrará en categoría primera.
- 3º.- El contenido mínimo de fruta del producto será, como mínimo, del 40%
- 4º.- La fecha de consumo preferente será, como mínimo, de 6 meses.

Macedonia almíbar

- 1º.- Se suministrará de categoría extra.
- 2º.- Contendrá, al menos, cinco variedades de fruta diferentes, debiendo incorporar obligatoriamente, melocotón, pera, uva y cereza.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 3kg.y capacidad neta de 2650grs.
- 4º.- Su peso escurrido mínimo será de 1550 grs.
- 5º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso escurrido.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2011.

Melocotón almíbar.

- 1º.- Se suministrará de categoría extra
- 2º.- Su presentación se realizara en trozos de medio fruto pelados y en almíbar.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 3kg.y capacidad neta de 2650grs.
- 4º.- Estará comprendido entre 40 /50 el numero de trozos de medio fruto.
- 5º.- Su peso escurrido mínimo será de 1650 grs.
- 6º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso escurrido

Mermelada.

- 1º.- Se suministrará de categoría extra.
- 2º.- Su contenido de frutas será ,como mínimo , del 40% del peso neto del producto
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 5 Kg. capacidad neta de 4650grs.
- 4º.- Su peso neto mínimo será de 4650 grs.
- 5º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso neto

Miel en porciones

- 1º.- Se suministrará miel de azahar en envases individuales de 20grs., de contenido neto mínimo de peso.
- 2º.- La fecha de consumo preferente a la recepción será, como mínimo, de 6 meses.

Pera almíbar.

- 1º.- Se suministrará de categoría extra.
- 2º.- Su presentación se realizará en trozos de medio fruto pelados y en almíbar.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 3kg.y capacidad neta de 2700 grs.
- 4º.- Estará comprendido entre 40 /50 el numero de trozos de medio fruto.
- 5º.- Su peso escurrido mínimo será de 1600 grs.
- 6º La oferta se efectuará en Kg., sobre peso escurrido.

Piña almíbar.

- 1º.- Se suministrará de categoría extra.
- 2º.- Su presentación se realizara en rodajas cuyo peso medio sea 65grs.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 3kg.y capacidad neta de 3005 grs.
- 4º.- Estará comprendido entre 50 /60 el numero de rodajas de medio fruto.
- 5º.- Su peso escurrido mínimo será de 1743 grs.
- 6º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso escurrido.

CONSERVAS SALADAS

Alubias pochas alargadas

- 1º.- Se suministrará de categoría extra.
- 2º.- Se suministrará en envase autorizado en formato de 3kg.y capacidad neta de 2500 grs.
- 3º.- Su peso escurrido mínimo será de 1600 grs.
- 4º.- La oferta se efectuará en Kg., sobre peso escurrido."

Atún en escabeche.

- 1º.- Se suministrará en centros o troncos de atún.
- 2º.- Categoría extra.
- 3º.- Se suministrará en envase RO. 1800
- 4º.- Capacidad neta del envase 1800 grs.
- 5º.- Peso escurrido mínimo será de 1250grs.
- 6º.- La oferta se efectuará por kg sobre peso escurrido.

Caldo pollo - carne - pescado.

- 1º Se suministrará caldo de carne, pollo o pescado, a petición de los Centros, granulado, instantáneo y concentrado.
- 2º Su presentación será en envase autorizado en forma de bote de 1 Kg. de peso neto.
- 3º La oferta se efectuará en Kg., sobre peso neto



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2011.

Champiñón laminado.

- 1º.- Se suministrará categoría extra.
- 2º.- Su presentación se realizará cortado en láminas, elaborado al natural.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 3 kilogramos, con capacidad neta 2650 grs.
- 4º.- Su contenido neto mínimo será de 2500 grs.
- 5º.- Su peso mínimo escurrido 1600 grs.
- 6º.- La oferta se efectuará sobre Kg. peso escurrido.

Chicharro frito

- 1º.- Se suministrará en formato R.O. 2.200 grs. en categoría extra
- 2º.- La oferta se efectuará en Kg. por peso escurrido.

Espárragos medianos

- 1º.- Se suministrarán elaborados al natural en categoría extra.
- 2º.- Se presentará en envase autorizado en formato de Kg.17/24 piezas con una capacidad neta 660 grs.
- 3º.- Su peso escurrido mínimo será de 425grs.
- 4º.- La oferta se realizará por Kg., sobre peso escurrido

Guisante fino

- 1º.- Se suministrarán elaborados al natural en categoría extra.
- 2º.- Se presentará en envase autorizado con una capacidad neta 2500 grs.
- 3º.- Su peso escurrido mínimo será de 1600 grs.
- 4º.- La oferta se realizará por Kg., sobre peso escurrido"

Pimiento morrón

- 1º.- Se suministrará categoría extra.
- 2º.- Se suministrará cortado en tiras, elaborado al natural.
- 3º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 3 kilogramos, con capacidad neta 2650 grs.
- 4º.- Su contenido neto mínimo será de 2500 grs.
- 5º.- Su peso mínimo escurrido 1600 grs.
- 6º.- La oferta se efectuará sobre Kg. peso escurrido

Sardinias en aceite

- 1º.- Se suministrarán sardinias en aceite vegetal en categoría extra.
- 2º.- Se presentarán en envase autorizado en formato de 1kg. y capacidad neta de 997 grs.
- 3º.- Su peso escurrido mínimo será 700grs.
- 4º.- La oferta se realizará por Kg. sobre peso neto.

Tomate frito lata.

- 1º.- Se suministrará categoría extra .
- 2º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 3 kilogramos, con capacidad neta 2650 grs.
- 3º.- Su contenido neto mínimo será de 2500 grs.
- 4º.- Su peso mínimo escurrido 1600 grs.
- 5º.- La oferta se efectuará sobre Kg. peso neto.

Tomate natural entero.

- 1º.- Se suministrará categoría extra.
- 2º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 5 kilogramos, con capacidad 4500 grs.
- 3º.- Su contenido neto mínimo será de 4000 grs. Su peso mínimo escurrido 2500 grs
- 4º.- La oferta se efectuará sobre Kg. peso escurrido.

Tomate natural triturado

- 1º.- Se suministrará categoría extra.
- 2º.- Se suministrará en envase autorizado de formato 5 kilogramos, con capacidad 4500 grs.
- 3º.- Su contenido neto mínimo será de 4000 grs.
- 4º.- La oferta se efectuará sobre Kg. peso neto



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

Yemas de espárragos

- 1º.- Se suministrarán elaborados al natural.
- 2º.- Se suministrará de categoría extra.
- 3º.- Se presentaran en envase autorizado de 1/3 Kg. capacidad neta 205
- 4º.- Su contenido mínimo de peso escurrido será 135 grs.
- 5º.- La oferta se hará en Kg. sobre peso escurrido.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 11 ACEITES

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Aceite de oliva 0,4º	litro	3.270	2,200	7.194,00 €
Aceite de girasol	litro	4.120	1,300	5.356,00 €
TOTAL LOTE Nº 11				12.550,00 €

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS GENERALES PARA ACEITES:

1º.- Los artículos de este lote se presentarán en envases autorizados, cerrados y precintados, de forma que el precinto quede inutilizado después de su apertura.

2º.- En las etiquetas de los envases deberá constar:

- Nombre genérico y denominación específica del producto.
- Acidez libre del aceite.
- Contenido neto
- Nombre y domicilio del fabricante, envasador, distribuidor, importador, expendedor o vendedor
- Numero de registro sanitario. País de origen. Marca registrada
- Identificación del lote de fabricación. Fecha de envasado
- Fecha de consumo preferente. La fecha de consumo preferente, a la recepción, tendrá un plazo mínimo de seis meses
- Condiciones de almacenamiento

Aceite de oliva

1º.- Cumplirá la norma comercial internacional aplicable a los aceites de oliva

2º.- Contendrá aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado

3º.- La acidez máxima será 0,4º .

4º.- Se presentará en envase de 5 litros de contenido neto.

"

Aceite de girasol

1º.- Provenirá del aceite refinado de semillas de girasol.

2º.- Se presentará en envases de 5 litros contenido neto



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 12 PRODUCTOS PARA DIABÉTICOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Cacao en polvo sin azucar	kg.	604	1,785	1.078,14 €
Edulcorante (cajas de 250 bolsitas)	cajas	200	6,300	1.260,00 €
Flan frutuosa (paq. 128 grs.) sin azucar	paquete	250	2,183	545,75 €
Flan huevo (paq. 128 grs.) sin azucar	paquete	160	3,199	511,84 €
Galleta dietética (paquete de 4)	paquete	25	0,053	1,33 €
Galleta manzana (paquete de 4) sin azucar	paquete	53.000	0,381	20.193,00 €
Mermelada variada tarrin. 15 grs. sin azucar	tarrina	18.000	0,084	1.512,00 €
TOTAL LOTE Nº 12				25.102,06 €

(I.V.A. incluido)



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2011.**

LOTE Nº 13 PRODUCTOS ESPECIALES NUTRICIÓN CLÍNICA

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Compotas varios sabores	kg.	680	15,500	10.540,00 €
Escamas deshidratadas de pera bolsa de 1,5 kg.	kg.	50	16,709	835,45 €
Escamas deshidratadas de manzana bolsa de 1,5 kg.	kg.	50	19,052	952,60 €
Puré de frutas varios sabores	kg.	80	6,130	490,40 €
Puré de línea Nutrición Clínica - puerro	kg.	80	28,000	2.240,00 €
Puré de línea Nutrición Clínica - huevo	kg.	80	21,000	1.680,00 €
Puré de línea Nutrición Clínica - pescado	kg.	80	35,000	2.800,00 €
Puré de línea Nutrición Clínica - pollo	kg.	80	34,000	2.720,00 €
Puré de línea Nutrición Clínica - carne	kg.	80	39,000	3.120,00 €
TOTAL LOTE Nº 13				25.378,45 €

(I.V.A. incluido)