



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



39

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 1 PRODUCTOS CÁRNICOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
CARNE DE TERNERA				
Añojo 1ª A	kg.	390	8,890	3.467,10
Añojo 1ª B	kg.	1.850	6,670	12.339,50
Añojo 2ª	kg.	1.500	7,000	10.500,00
Añojo 3ª	kg.	50	7,000	350,00
CARNE DE CERDO				
Cabecero de cerdo sin hueso, en filetes	kg.	360	4,220	1.519,20
Chorizo fresco	kg.	1.480	4,330	6.408,40
Cinta de lomo fresco	kg.	530	4,670	2.475,10
Costillas frescas	kg.	720	4,330	3.117,60
Huesos de jamón (codillo)	kg.	250	1,280	320,00
Lomo adobado	kg.	48	4,890	234,72
Maza fresca	kg.	524	4,220	2.211,28
Morcillas	kg.	694	4,000	2.776,00
Oreja y pie	kg.	32	2,780	88,96
Solomillo cerdo entero	kg.	410	8,000	3.280,00
Tocino	kg.	510	1,560	795,60
Toston	kg.	340	10,110	3.437,40
CARNE VARIADA				
Conejo, Muslos	kg.	264	8,110	2.141,04
Conejo, Paletillas	kg.	660	9,170	6.052,20
Cordero	kg.	612	6,670	4.082,04
Lechazo	kg.	1.344	11,670	15.684,48
Pierna cordero lechal - Peso máximo de canal 9 kg	kg.	100	8,330	833,00
TOTAL LOTE Nº 1				82.113,62

(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 (CULATA DE CONTRA-ESPALELLA-AGUJA-RABILLO DE CADERA)
Añojo 2ª (MORCILLO-ALETA-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.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015

Tostón.- Peso Máximo de canal: 6 Kg.

CARNE VARIADA

Cordero.- Peso Máximo de canal: 14 Kg.

Lechazo.- Peso Máximo de canal: 7 Kg.





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



41

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 2 CHARCUTERÍA Y QUESOS

PRODUCTOS	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
EMBUTIDOS Y FIAMBRES				
Bacon extra	kg.	175	3,120	546,00
Choped extra	kg.	20	1,770	35,40
Chorizo bocadillo extra	kg.	110	4,160	457,60
Chorizo ibérico	kg.	50	5,200	260,00
Filete de lomo de Sajonia sin hueso, extra	kg.	520	5,160	2.683,20
Jamón cocido extra sin sal	kg.	1.000	4,820	4.820,00
Jamón serrano en centros sin hueso y bajo en sal	kg.	420	6,770	2.843,40
Lechón asado extra	kg.	500	3,830	1.915,00
Lechón embuchado extra	kg.	124	10,060	1.247,44
Moradilla extra sin aceitunas	kg.	20	1,770	35,40
Salchichas tipo frankfurt	kg.	65	2,810	182,65
Salchichón extra	kg.	30	4,580	137,40
Salchichón ibérico	kg.	35	6,420	224,70
QUESOS				
Queso barra	kg.	120	3,540	424,80
Queso curado mezcla (oveja, cabra, vaca)	kg.	330	8,590	2.834,70
Queso desnatado en porciones	porción	22.000	0,090	1.980,00
Queso rallado	kg.	122	3,940	480,68
TOTAL LOTE Nº 2				21.108,37

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

EMBUTIDOS Y FIAMBRES

Chorizo ibérico: proveniente de ganado ibérico alimentado con bellota y pienso.

Salchichón ibérico: proveniente de ganado ibérico alimentado con bellota y pienso.

QUESOS

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

Queso curado: 6 meses de curación mínima.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALLADOLID



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015

LOTE Nº 3 POLLO

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Alitas de pollo	kg.	260	2,060	535,60
Contra muslos de pollo deshuesados	kg.	650	3,330	2.164,50
Hamburguesas de pollo	kg.	150	4,470	670,50
Muslos de pollo	kg.	3.940	2,000	7.880,00
Pechugas de pollo	kg.	830	4,140	3.436,20
Pollo	kg.	475	1,950	926,25
Salchichas de pollo	kg.	375	4,470	1.676,25
TOTAL LOTE Nº 3				17.289,30

(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



43

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 4 HUEVOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Huevo líquido o polvo	litro	1.910	2,060	3.934,60
Huevos frescos	docena	6.140	1,050	6.447,00
TOTAL LOTE Nº 4				10.381,60

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

HUEVOS FRESCOS

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





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



44

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 5 CONGELADOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
PESCADO Y MARISCO CONGELADO				
Almejas Congeladas	kg.	60	2,620	157,20
Bacalao congelado desalado sin espinas (piezas de 1kg aprox)	kg.	1.800	3,780	6.804,00
Calamares anilla	kg.	200	2,210	442,00
Chipirones rellenos	kg.	580	3,320	1.925,60
Gambas peladas	kg.	550	3,950	2.172,50
Langostinos cocidos	kg.	174	8,500	1.479,00
Langostinos Vannamei	kg.	30	7,730	231,90
Mejillón cocido sin concha	kg.	98	3,500	343,00
Preparado para sopa y/o paella de marisco	kg.	480	3,320	1.593,60
Preparado de cangrejo	kg.	265	2,170	575,05
PREPARADOS Y PRECOCINADOS CONGELADOS Y REPOSTERÍA				
Arroz "tres delicias" extra	kg.	140	1,890	264,60
Calderones carne o atún sin bechamel	kg.	460	2,670	1.228,20
Caprichos de calamar rebozados	kg.	440	2,880	1.267,20
Croquetas con tropezones (jamón, pollo y bacalao)	kg.	688	1,780	1.224,64
Empanadillas de bonito	kg.	430	1,500	645,00
Gambas rebozadas Orly	kg.	220	6,670	1.467,40
Helados tarrina 125 cc con y sin azucar	unidad	8.000	0,240	1.920,00
Huevos Moll	kg.	150	4,170	625,50
Patatas fritas	kg.	1.100	0,890	979,00
Redondo de Pavo	kg.	720	2,670	1.922,40
San Jacobos	kg.	324	1,730	560,52
VERDURA CONGELADA				
Alcachofa trozos extra	kg.	690	2,360	1.628,40
Champiñon laminado extra	kg.	200	1,530	306,00
Coliflor extra	kg.	1.170	0,950	1.111,50
Espinacas hoja bloques 2 kgs. Extra	kg.	150	1,000	150,00
Guisantes finos extra	kg.	505	1,150	580,75
Judías verdes plana troceada extra	kg.	1.420	0,890	1.263,80
Menestra calidad especial	kg.	1.540	1,560	2.402,40
Preparado para ensaladilla	kg.	360	0,950	342,00
TOTAL LOTE Nº 5				35.613,16

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

PESCADO Y MARISCO CONGELADO

Almejas congeladas

1º.- Especie blanca

2º.- Depuradas, en bolsas de 1 Kg o 2,5 kg.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALLADOLID



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2015

Bacalao congelado desalado sin espinas

- 1º.- Piezas de 1kg aprox.
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.

Gambas peladas

- 1º.- Entre 50-70 u/kg
2º.- Glaseo máximo 35 %

Langostinos cocidos

- 1º.- Entre 40-60 u/kg
2º.- Extractivo

Langostinos vannamel

- 1º.- Entre 40-50 u/kg

Mejillón cocido sin concha

- 1º.- Calibre M
2º.- Glaseo máximo 15 %
3º.- Formato 6 kg.

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.

PREPARADOS O PRECOCINADOS CONGELADOS Y REPOSTERÍA

Caprichos de calamar

- 1º.- Calamar mínimo 40%, harina de trigo y maíz, espesante y gasificantes.
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

Redondo de Pavo

- 1º.- 100% carne de pavo.
2º.- En piezas de 2Kg

San Jacobos

- 1º.- Envueltos uno a uno.

Huevos molli

- 1º.- Huevo cocido en rodajas (35%), recubierto de una suave bechamel (50%) y empanado
2.- Pieza: 53 g. aprox. Bolsa: 1 kg





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

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



47

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 6 HARINA Y PAN

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Harina de trigo	kg.	414	0,460	190,44
Pan barra 250 grs.	unidad	25.600	0,260	6.656,00
Pan barra integral 125 grs.	unidad	5.120	0,200	1.024,00
Pan rallado fino	kg.	175	0,620	108,50
Pan riche candeal/flama (75 g. Aprox. Env.)	unidad	118.820	0,130	15.446,60
Richines de pan candeal de 35 gr.	unidad	38.600	0,094	3.628,40
TOTAL LOTE Nº 6				27.053,94

(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 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



48

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015

LOTE Nº 7 DERIVADOS LACTEOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Cuajadas	unidad	12.250	0,333	4.079,25
Flan huevo sin aditivos	unidad	9.500	0,303	2.878,50
Flan vainilla	unidad	2.400	0,180	432,00
Natillas de vainilla o chocolate	unidad	4.960	0,210	1.041,60
Yogurt de beber	unidad	1.200	0,460	552,00
Yogurt de soja	unidad	4.000	0,343	1.372,00
Yogurt desnatado natural y sabores	unidad	72.800	0,160	11.648,00
Yogurt entero natural y sabores	unidad	3.600	0,160	576,00
TOTAL LOTE Nº 7				22.579,35

(I.V.A. incluido)





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 8 LECHE

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Leche desnatada	litro	1.000	0,590	590,00
Leche desnatada sin lactosa	litro	2.920	1,200	3.504,00
Leche semidesnatada	litro	64.600	0,610	39.406,00
TOTAL LOTE Nº 8				43.500,00

(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



50

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 9 ULTRAMARINOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
DULCES VARIOS				
Azúcar (Peso neto)	kg.	1.680	1,030	1.730,40
Azúcar avainillado en envases autorizados	kg.	6	3,830	22,98
Azúcar estuchado en sobres	kg.	870	1,250	1.087,50
Galleta paq. 5 unidades	paquete	94.000	0,040	3.760,00
Maicena (Peso neto)	kg.	40	1,040	41,60
Mantequilla bloq. 1 kg (Peso neto)	kg.	70	4,830	338,10
Margarina porciones de 12 grs	unidad	10.500	0,031	325,50
Nata líquida	litro	168	1,790	300,72
Pan de molde 1 kg	kg.	100	1,770	177,00
Pan tostado envasado (2 rebanadas)	paquete	7.800	0,043	335,40
ULTRAMARINOS VARIOS				
Aceituna rellena (Peso escurrido)	kg.	60	1,820	109,20
Aceituna sin hueso (Peso escurrido)	kg.	195	1,820	354,90
Arroz	kg.	1.360	0,770	1.047,20
Bacalao seco	kg.	180	7,860	1.414,80
Bicarbonato en botes de 200gr.	unidad	100	0,340	34,00
Canela en rama (Peso neto)	kg.	2	6,240	12,48
Canela molida (Peso neto)	kg.	2	3,150	6,30
Cebolletas en vinagre	kg.	6	2,120	12,72
Cereales aptos para diabéticos	kg.	480	2,780	1.334,40
Cereales solubles	kg.	300	6,710	2.013,00
Cereales variados (maiz, arroz, trigo, muesli)	kg.	90	2,970	267,30
Colorante arroz (Peso neto)	kg.	3	2,400	7,20
Cominos bote 100gr.	kg.	1	4,720	4,72
Cremas variadas y sopas	kg.	240	2,080	499,20
Eneldo tarro	kg.	1	3,330	3,33
Ketchup en bote con dosificador	unidad	15	0,600	9,00
Macarrones y otras pastas (fideos, espaguetis, lluvia...) (Peso neto)	kg.	1.400	0,960	1.344,00
Mahonesa en bote con dosificador	unidad	15	1,430	21,45
Mahonesa en tarro de 3,5 kg.	kg.	496	1,290	639,84
Migas de Bacalao	kg.	70	6,110	427,70
Mostaza en bote grande	kg.	18	2,280	41,04
Nuez moscada molida (Peso neto)	kg.	3	5,200	15,60
Orégano (Peso neto)	kg.	9	5,200	46,80
Pepinillos agridulces (Peso escurrido)	kg.	92	2,410	221,72
Pimentón dulce (Peso neto)	kg.	106	3,150	333,90
Pimienta blanca o negra molida (Peso neto)	kg.	6	6,240	37,44
Puré patata saco 25 kg.	kg.	655	1,480	969,40
Sal en grano	kg.	110	0,200	22,00
Sal fina	kg.	574	0,220	126,28
Tomillo bote 100gr.	kg.	2	6,140	12,28



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



51

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

CAFÉ E INFUSIONES

Achicoria	kg.	64	3,520	225,28
Café grano mezcla 60-40	kg.	210	5,060	1.062,60
Café molido mezcla 60-40	kg.	35	4,050	141,75
Manzanilla (en paq. 10 unid.)	unidad	12.500	0,020	250,00
Té (en paq. 10 unid.)	unidad	6.800	0,020	136,00
Tila (en paq. 10 unid.)	unidad	3.300	0,020	66,00

CACAO Y DERIVADOS

Cacao en polvo azucarado 30 % (kg)	kg.	720	2,980	2.145,60
Cacao instant. Preparado para chocolate	kg.	50	1,680	84,00
Chocolate a la taza tableta 200 gr. (33% cacao puro)	kg.	86	5,200	447,20
Chocolatinas 20 g. aprox.	unidad	1.000	0,190	190,00
Crema de cacao en lata 500 g.	tarrina	30	1,490	44,70
Crema de cacao en monodosis	unidad	6.500	0,100	650,00

LEGUMBRES

Alubias blancas riñon calidad extra (Peso neto)	kg.	300	1,580	474,00
Alubias pintas calidad extra (Peso neto)	kg.	150	1,460	219,00
Garbanzos calidad extra (Peso neto)	kg.	890	1,050	934,50
Lentejas calidad extra (Peso neto)	kg.	800	0,910	728,00

BEBIDAS

Agua mineral botella 0,5 l.	botella	1.000	0,090	90,00
Agua mineral botella 1,5 l.	botella	1.600	0,184	294,40
Batidos individuales sabores variados	unidad	800	0,300	240,00
Batidos vainilla, fresa, chocolate	litro	1.500	1,140	1.710,00
Bebida de Soja	litro	1.600	0,970	1.552,00
Bebida de Soja de sabores	litro	500	1,100	550,00
Gaseosa	litro	2.360	0,220	519,20
Sidra con tapón de rosca	litro	300	1,310	393,00
Vinagre vino	litro	405	0,540	218,70
Vino blanco (litro tetra brick)	cartón/l.	1.120	0,650	728,00
Vino misa (litro)	l	11	3,910	43,01
Vino tinto (litro tetra brick)	cartón/l.	2.800	0,650	1.820,00
Zumos individuales variados naturales sin aditivos	unidad	1.000	0,170	170,00
Zumos variados naturales sin aditivos	litro	11.080	0,560	6.204,80

TOTAL LOTE N° 9 41.840,14

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

DULCES VARIOS

Azúcar

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

Azúcar avainillado

1º.- Su presentación se realizará en envase autorizado de 1kg, peso neto mínimo. 0,900,grs.

Azúcar estuchado en sobres

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



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



52

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2015

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

Maicena

1º.- Harina fina de maíz.

2º.- Ingrediente fécula de maíz.

3º.- Envase de 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 12%

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.

Pan de molde

1º.- 1 kg, envasado en bolsa cerrada.

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 botes 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 900grs. de peso.

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.

Ketchup en bote con dosificador.

1º.- Se suministrará en botes de plástico y con un contenido aproximado de 300grs.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2015

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

Mahonesa en bote con dosificador.

- 1º.- Se suministrará en botes de plástico y con un contenido aproximado de 300grs.

Mostaza en bote.

- 1º.- Se suministrará en bote grande de 2 kgrs.

Nuez moscada molida

- 1º.- Se suministrará nuez moscada molida, envasada en bote de plástico con un contenido mínimo en peso de 900grs.
- 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 230 grs.
- 2º.- La oferta se hará por Kg. de peso neto.

Pepinillos agrdulces

- 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 900grs.
- 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.

BEBIDAS

- 1º.- Zumos individuales y batidos individuales en brick de 200ml.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



54

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 10 CONSERVAS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
CONSERVAS DE FRUTAS				
Dulce de membrillo porc. 21 gr.	porción	600	0,065	39,00
Macedonia almíbar (Peso escurrido)	kg.	310	2,330	722,30
Melocotón almíbar (Peso escurrido)	kg.	350	2,210	773,50
Mermelada (Peso neto)	kg.	45	1,880	84,60
Mermelada porciones (aprox. 15 grs.)	porción	9.500	0,032	304,00
Miel en porciones (Peso neto) 20 grs.	porción	9.100	0,075	682,50
Pera almíbar (Peso escurrido)	kg.	210	2,290	480,90
Piña en su jugo (Peso escurrido)	kg.	380	1,930	733,40
CONSERVAS VEGETALES				
Champión laminado (Peso escurrido)	kg.	89	2,730	242,97
Espárragos medianos calidad Extra (Peso escurrido)	kg.	275	6,430	1.768,25
Guisante fino (Peso escurrido)	kg.	30	1,150	34,50
Maíz Dulce	kg.	20	1,740	34,80
Pimiento morrón (Peso escurrido)	kg.	406	1,820	738,92
Tomate frito (Peso neto)	kg.	837	0,590	493,83
Tomate natural extra entero (Peso escurrido)	kg.	1.040	1,080	1.123,20
Tomate natural extra triturado. Bote (Peso neto)	kg.	500	0,570	285,00
Yemas de espárragos, calidad extra (Peso escurrido)	kg.	16	7,530	120,48
CONSERVAS DE PESCADO Y CARNE				
Atún en aceite de girasol (peso escurrido)	kg.	194	7,630	1.480,22
Caldo pollo - carne - pescado (Peso neto)	kg.	4	2,280	9,12
Chicharro frito (Peso escurrido)	kg.	100	7,060	706,00
Sardinas en aceite (Peso neto)	kg.	115	4,130	474,95
TOTAL LOTE Nº 10				11.332,44

(I.V.A. incluido)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y PRESENTACIÓN.

CONSERVAS DE FRUTAS

Dulce de membrillo porc. 21 gr.

- 1º.- Se suministrará membrillo en porciones individuales estuchadas. Caja 8 unidades.
- 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 2015

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 en su jugo.

- 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 VEGETALES

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 por kg 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.- Calidad primera. Latas 3 kg.
- 2º.- Se suministrarán elaborados al natural en categoría extra.
- 3º.- Se presentará en envase autorizado con una capacidad neta 2500 grs..
- 4º.- Su peso escurrido mínimo será de 1600 grs.
- 5º.- .La oferta se realizará por Kg., sobre peso escurrido.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES AÑO 2015

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.

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

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.

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.

CONSERVAS DE PESCADO Y CARNE

Atún en aceite de girasol.

- 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 1250 grs.
- 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 2015**

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.

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.





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



58

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 11 ACEITES

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Aceite de girasol	litro	4.320	1,300	5.616,00
Aceite de oliva 0,4º	litro	2.560	2,930	7.500,80
Tarrinas monodosis de aceite de olive virgen extra	tarrina	22.000	0,074	1.628,00
TOTAL LOTE Nº 11				14.744,80

(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 girasol

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

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

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.

"



DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 12 PRODUCTOS PARA DIABÉTICOS

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Cacao en polvo sin azucar	kg.	26	2,080	54,08
Edulcorante líquido	bote 100ml	106	1,570	166,42
Flan fructuosa (paq. 128 grs.) sin azucar	paquete	396	2,630	1.041,48
Galleta manzana (paquete de 4) sin azucar	paquete	16.400	0,390	6.396,00
Mermelada variada tarrin. 15 grs. sin azucar	tarrina	18.000	0,080	1.440,00
TOTAL LOTE Nº 12				9.097,98

(I.V.A. incluido)





DIPUTACIÓN PROVINCIAL
DE VALLADOLID

Folios 39 a 60 sellados y cubiertos

X.C.M.A. DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE VALLADOLID
SECRETARIA GENERAL

Aprobado por el Presidente por

Decreto de 24 NOV. 2014

La Secretaria General,



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS
SUMINISTRO DE VIVERES PARA LOS CENTROS PROVINCIALES
AÑO 2015**

LOTE Nº 13 PRODUCTOS ESPECIALES NUTRICIÓN CLÍNICA

PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO €	TOTAL €
Puré de frutas varios sabores (tarrina 100 gr.)	unidad	14.760	0,270	3.985,20
TOTAL LOTE Nº 13				3.985,20

(I.V.A. incluido)

