



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA EL CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING A LOS AVIONES DEL 45 GRUPO DE FF.AA.

1. OBJETO

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es establecer las condiciones para que una empresa de catering pueda prestar el servicio de elaboración y provisión de los productos alimenticios que se han de servir a bordo de las aeronaves del 45 Grupo de FFAA, en las mejores condiciones de seguridad, calidad y precio, incluyendo el suministro de todos los artículos necesarios para complementar los citados servicios de atención al pasajero.

2. SERVICIO A PRESTAR

El servicio objeto del presente expediente de contratación estará compuesto por una serie de elementos que se detallan a continuación.

2.1 CATÁLOGO DE ARTÍCULOS A SOLICITAR Y ESPECIFICACIONES

La compañía adjudicataria deberá confeccionar un catálogo de muestra con la totalidad de artículos ofertados, relacionados en el anexo A, incluyendo fotografías y especificaciones de los productos finales.

Dicho catálogo será presentado tanto en formato físico como digital (vía web, para gestión de pedidos).

2.2 GESTIÓN Y SEGUIMIENTO DE PEDIDOS

2.2.1 Portal web

La gestión de pedidos se realizará por vía informática, salvo incidencia puntal y aislada que obligue a utilizar la vía telefónica.



A estos efectos, la empresa contratante deberá poner a disposición del 45 Grupo de FFAA un portal web que reúna las siguientes características:

- Acceso a través de internet mediante usuario y contraseña, sin necesidad de instalar software adicional. El rango de usuarios podrá variar de 1 a 100 en función de las necesidades del 45 Grupo.
- Posibilidad de acceso simultáneo a la web por varios usuarios al mismo tiempo.
- Posibilidad de configurar los permisos concedidos a las diferentes cuentas de usuario en relación a derechos de modificación, edición y acceso a los contenidos de la web.
- Teléfono de atención 24h para cualquier aclaración o comprobación necesaria en relación a la solicitud de catering vía web.
- Mantenimiento y soporte técnico telefónico 24h, todos los días del año, para resolución de incidencias.
- Actualización permanente de la base de datos, incorporando a la web cualquier cambio en los artículos, platos o menús en un plazo inferior a un mes desde la solicitud por parte del 45 Grupo.
- Compatibilidad con la red del Ministerio de Defensa.
- Posibilidad de:
 - o Realizar pedidos.
 - o Tramitar modificaciones y cancelaciones.
 - o Seguir el estado de la solicitud.
- La presentación de cada artículo, plato o menú preestablecido en este PPT deberá incluir:
 - o Fotografía descriptiva.
 - o Leyenda descriptiva con especificaciones de cada artículo.
 - o Precio.
- Tras finalizar la selección de los artículos requeridos, se accederá a un listado final de comprobación con posibilidad de edición y modificación en caso de error. En este, deberá visualizarse además:
 - o Número de pedido y número de modificación (si procede).



- Hora en la que se realizó el pedido/modificación y autor.
- Precio total.
- Lugar de entrega/recogida del pedido.
- Hora de entrega/recogida del pedido.

2.2.2 Prueba funcional del portal web

El 45 Grupo realizará una prueba funcional del portal web para la realización de pedidos por vía informática a fin de comprobar que cumple con la totalidad de los requisitos establecidos en la cláusula 2.2.1, de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2.2.3 Sistema de respaldo en caso de fallo temporal en web

Deberá existir una vía alternativa para la gestión de pedidos en caso de interrupción temporal del servicio web. Este servicio se proporcionará por vía telefónica garantizando igualmente todas las especificaciones contenidas en el apartado anterior.

Una vez resuelta la incidencia que provocó el uso del sistema telefónico de respaldo, el pedido deberá ser introducido por la empresa en la aplicación para garantizar su registro y seguimiento.

El uso del sistema de respaldo se considera excepcional y no deberá prolongarse durante un periodo superior a 24 horas.

2.3 PLAZO DE SOLICITUD

Los pedidos deberán realizarse, salvo causas excepcionales, con 24 horas de antelación a la hora estimada de salida del vuelo (ETD).



La empresa adjudicataria deberá garantizar que cualquier pedido solicitado dentro de este margen temporal se ajuste exactamente a las especificaciones contenidas en la petición.

La hora de entrega/recogida del pedido se ajustará al periodo comprendido entre 2 y 4 horas antes de la ETD, salvo coordinación previa entre ambas partes para realizarlo con antelación. Tomando este dato como referencia, las horas de coordinación de los siguientes apartados se referirán siempre a la ETD.

2.3.1 Plazo reducido de solicitud en caso de urgencia

De forma excepcional, por circunstancias sobrevenidas, el 45 Grupo podrá solicitar determinados servicios de catering en un plazo inferior a lo establecido en el apartado anterior.

2.3.1.1 De 6 a 24 horas antes de la ETD

En las solicitudes realizadas entre 6 y 24 horas antes de la ETD, la empresa adjudicataria deberá ajustarse al pedido solicitado, pudiendo variar la composición de los platos con alternativas equivalentes en calidad y precio, si careciera de disponibilidad de determinados productos.

2.3.1.2 De 4 a 6 horas antes de la ETD

En las solicitudes realizadas entre 4 y 6 horas antes de la ETD, el 45 Grupo podrá solicitar a la empresa de catering la confección y entrega, en las instalaciones de la Unidad en la Base Aérea de Torrejón, de un servicio compuesto por un máximo de 75 comidas, confeccionadas según disponibilidad de la empresa.



2.3.1.3 De 2 a 4 horas antes de la ETD

En las solicitudes realizadas entre 2 y 4 horas antes de la ETD, el 45 Grupo podrá solicitar a la empresa de catering la confección y entrega, en las instalaciones de la Unidad en la Base Aérea de Torrejón, de un servicio compuesto por un máximo de 18 comidas, confeccionadas según disponibilidad de la empresa.

2.3.2 Modificación de pedidos a solicitud del 45 Grupo

- Modificación al alza en un pedido ya realizado, hasta 6 horas antes de la ETD: deberá ser atendido por la empresa adjudicataria según especificaciones.
- Modificación al alza en un pedido ya realizado, con un plazo inferior a 6 horas antes de la ETD: la empresa adjudicataria coordinará la prestación del servicio en lo posible, ofreciendo alternativas de calidad en base a su disponibilidad.
- Modificación a la baja en un pedido ya realizado, hasta 6 horas antes de la ETD: deberá ser atendido por la empresa adjudicataria sin cargo al 45 Grupo.
- Modificación a la baja en un pedido ya realizado, con un plazo inferior a 6 horas antes de la ETD: la empresa adjudicataria podrá cargar los gastos pertinentes al 45 Grupo en la siguiente cuantía:
 - o De 4 a 6 horas antes de la ETD: Los platos cancelados, siempre que contengan productos alimenticios perecederos no reutilizables, serán facturados al coste de la materia prima utilizada.
 - o De 0 a 4 horas antes de la ETD: los platos cancelados podrán ser facturados por la empresa en su totalidad, si así lo solicita.

2.3.3 Modificación de pedidos por falta de disponibilidad

En los casos en los que no exista disponibilidad de uno o varios de los artículos incluidos en este PPT habiendo sido solicitados con más de 24 horas de



antelación, la empresa adjudicataria deberá informar a la Unidad a la mayor brevedad y sustituirlos por otros equivalentes en calidad, reservándose el 45 Grupo de FFAA el derecho de no abonar los mismos.

2.4 COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO EN LA FASE DE EJECUCIÓN

La empresa adjudicataria designará a una o varias personas de contacto, en disposición de atender cualquier incidencia o requerimiento del 45 Grupo durante las 24 horas del día por vía telefónica.

De forma adicional, se proporcionará una dirección de correo electrónico para recepción/envío de información relativa al servicio.

3. INSTALACIONES, MEDIOS DE ELABORACIÓN E HIGIENE ALIMENTARIA

- La empresa adjudicataria dispondrá de instalaciones y medios autorizados para la manipulación y elaboración de alimentos. A estos efectos, deberá informar de los medios y planes de calidad e higiene de que disponga.
- El 45 Grupo de FFAA podrá llevar a cabo auditorías de calidad e higiene como requisito previo para la adjudicación del presente contrato o en cualquier momento durante la vigencia del mismo.
- La compañía de catering dispondrá de cámaras de frío en las que conservar los alimentos en óptimas condiciones hasta su entrega o recogida por el 45 Grupo de FFAA. Adicionalmente, el adjudicatario deberá disponer de hielo seco y hielo en cubos y tendrá la capacidad de envasar productos al vacío.
- Las comidas solicitadas no podrán quedar ultimadas con más de 6 horas de antelación a la ETD, reduciéndose al mínimo tiempo posible la elaboración de productos fácilmente alterables.
- Todos los platos que requieran calentamiento en horno previo a su consumo en vuelo, deberán incluir especificaciones relativas a



precalentamiento, temperatura, tiempo y cualquier otra consideración necesaria, siempre teniendo en cuenta la tipología de hornos utilizados en las aeronaves del 45 Grupo de FFAA (T-18 y T-22).

- El 45 Grupo se reserva el derecho de rechazar cualquier producto que considere inadecuado por motivos higiénicos o estéticos. En tal caso, será retirado de forma inmediata y sustituido a la mayor brevedad sin coste para la Unidad, sin perjuicio de cualquier otra acción correctiva que pueda tomarse por ambas partes para evitar la repetición de la incidencia.
- La empresa adjudicataria dispondrá de, al menos, cuatro menús completos diferentes para personas celiacas, compuestos por plato frío, plato caliente y postre. Estos menús se renovarán, como mínimo, una vez al año.

4. ALTA O MODIFICACIÓN DE PLATOS

Tanto el 45 Grupo como la empresa adjudicataria podrán proponer nuevas elaboraciones (platos nuevos o modificaciones de especificaciones existentes), bajo las siguientes premisas:

- Cada nuevo plato reemplazará a un plato antiguo concreto, al que se deberá hacer referencia en la propuesta, variando la composición de ingredientes pero, en ningún caso, mermando su calidad.
- El coste del nuevo plato no podrá superar en ningún caso el coste del plato al que sustituye.

5. REQUISITOS DE PERSONAL

- La elaboración de las comidas se llevará a cabo por personal especializado, con habilitación demostrable en manipulación de alimentos.
- El transporte y entrega de los servicios se llevará a cabo por personal especializado. Tendrá formación y autorización para la conducción de vehículos en plataforma.



- La empresa de catering dispondrá en plantilla de personal especializado en la supervisión de la calidad e higiene de los alimentos.
- La carga y descarga de los aviones T-22 (Airbus 310) será realizada por un mínimo de dos personas, de los cuales uno actuará como supervisor, siendo responsable de la puntualidad y correcta realización del servicio.
- La empresa adjudicataria debe garantizar la seguridad de los consumidores finales. Para ello, pondrá el máximo empeño en el control y supervisión de todo el personal implicado en la elaboración, manipulación y transporte de los productos, desde su adquisición inicial hasta su entrega al 45 Grupo. La Unidad podrá solicitar en cualquier momento el listado de personal interviniente en el proceso, reservándose el derecho de excluir a personas que considere que puedan representar una amenaza a efectos de seguridad.
- Asimismo, la empresa deberá proporcionar una relación nominal del personal que tenga la necesidad de acceder a las instalaciones de la Base Aérea de Torrejón. La Unidad se reserva el derecho de solicitar la sustitución de cualquier persona que incumpla las normas de seguridad de régimen interior.
- El 45 Grupo se reserva el derecho de solicitar la sustitución de cualquier trabajador de la empresa de catering que muestre mal comportamiento, falta de cualificación o bajo rendimiento.

6. VEHÍCULOS Y REQUISITOS DE SEGURIDAD EN EL TRANSPORTE

- La seguridad de la comida/bebida durante su transporte, siempre que se realice con vehículos de la propia empresa, será responsabilidad de esta.
- El transporte se hará siempre en vehículos con posibilidad de cerrar y precintar el contenedor donde se ubica la mercancía.
- La compañía adjudicataria estará dispuesta a aceptar medidas de seguridad adicionales solicitadas por el 45 Grupo de FFAA o por el Escuadrón de Seguridad de la Base Aérea de Torrejón, en función de los distintos estados de alerta declarados por el Ministerio de Defensa.



- La compañía de catering dispondrá de los medios necesarios, adaptados a cada tipo de aeronave disponible en la Unidad (Falcon 900 y Airbus 310) para realizar el transporte, carga y descarga de la mercancía.
- Entre otros, deberá contar con vehículos ligeros (furgonetas/furgones) y camiones con capacidad de carga de más de 3.500 Kg., estos últimos con plataforma elevadora hasta el nivel de la aeronave.
- Todos los vehículos serán refrigerados y aptos para circulación en plataforma.

7. SEGURIDAD EN LAS INSTALACIONES

- La compañía de catering dispondrá de seguridad 24 horas en sus instalaciones incluyendo, como mínimo, vallado de seguridad perimetral y circuito cerrado de televisión (CCTV).
- Todos los contenedores y medios de transporte utilizados deberán poder ser precintados.

8. USO Y MANIPULACIÓN DEL MATERIAL

- Todos los menús serán servidos en recipientes y contenedores estándar para cada tipo de avión.
- La vajilla, cubertería, cristalería, lencería y resto de material específico, será proporcionado principalmente por el Ejército del Aire. En cualquier caso, la compañía adjudicataria debe disponer del material propio equivalente necesario para solventar cualquier vicisitud que pueda surgir, en régimen de préstamo sin cargo.
- La compañía de catering dispondrá de todos los medios necesarios para la limpieza del material. Estos medios deberán cumplir con los estándares de calidad e higiene legales asegurando una adecuada limpieza y desinfección del material.
- Asimismo, el adjudicatario dispondrá de un servicio de lavandería para mantas, almohadas, fundas, mantelería y similar.



9. SEGUROS

La empresa de catering será responsable de cuantos daños causen sus empleados tanto al material como a las personas, con independencia de si pertenecen a la empresa, al 45 Grupo de FFAA o a terceros.

A estos efectos, deberá disponer de un seguro de responsabilidad civil que cubra todos los posibles riesgos que deriven de su operación en cumplimiento de este expediente de contratación. La cobertura mínima a contratar deberá superar los 300.000 euros, debiendo quedar acreditado previamente a la formalización del contrato.

10. INSPECCIONES Y SUPERVISIÓN

- El 45 Grupo de FFAA podrá supervisar la elaboración y acabado de los productos servidos en base a lo estipulado en estos pliegos, así como los locales, medios o instalaciones utilizados por la empresa para tal fin, siempre que así lo solicite.
- La compañía se compromete a controlar permanentemente:
 - Los vehículos, tanto propios como aquellos que se utilicen por parte de sus proveedores para el suministro de material o materias primas.
 - La temperatura durante todo el proceso de almacenamiento, elaboración, manipulación y transporte.

11. INCIDENCIAS EN EL SERVICIO

- Las prestaciones o servicios deficientes, como pueden ser el cambio de la composición de los platos sin causa justificada, la mala calidad de los productos ofrecidos, errores en el número de menús servidos, reducción en los pesos pactados, retraso en las entregas, etc. serán remitidos de forma periódica al responsable de la empresa para su análisis, debiendo este informar a la mayor brevedad de las causas y la acción correctiva tomada.



- Sin perjuicio de lo anterior, el 45 Grupo de FFAA se reserva el derecho de no abonar los citados servicios.

12. REPOSICIÓN, PÉRDIDA Y ROTURA DEL MATERIAL MANIPULADO

El material será proporcionado de forma general por el Ejército del Aire.

De forma excepcional, parte del material que deba ser repuesto por deterioro en base a una utilización ordinaria del mismo, podrá ser solicitado a la empresa adjudicataria, siendo abonado en su totalidad por el 45 Grupo según la tabla de precios máximos incluida en el anexo A.

El material del Ejército del Aire que deba ser repuesto por pérdida o rotura atribuible a una manipulación inadecuada por parte de la empresa adjudicataria, más allá del uso o desgaste habitual, deberá ser abonado por esta en su totalidad. Se considera manipulación inadecuada toda aquella pérdida o rotura que tenga lugar en las instalaciones de la empresa adjudicataria o durante el transporte del material en sus vehículos.

13. ARTÍCULOS A OFERTAR

Los artículos a ofertar aparecen relacionados en el anexo A, debiéndose además ajustar a las descripciones y especificaciones mínimas contenidas en el apéndice 1 del citado anexo.

Aquellos artículos que se consideren necesarios de forma adicional durante el desarrollo del contrato y, por tanto, no figuren en el citado anexo, serán cotizados por el contratista, previa petición del responsable del contrato, ajustándose al máximo al precio de mercado. Tal cotización no resulta vinculante para su posible adquisición.



14. CLAUSULAS OPERATIVAS ADICIONALES

14.1. AMBAS FLOTAS (T-18 y T-22)

- El transporte de los pedidos será efectuado de forma habitual por un vehículo del 45 Grupo de FFAA operado por personal de la Unidad, al que la empresa adjudicataria deberá proveer con un pase de acceso permanente a sus instalaciones, equivalente al de un trabajador de la empresa, durante el periodo de vigencia del contrato, evitando así demoras en los controles de acceso.
- En el momento de la entrega, el vehículo del EA será cargado y precintado por personal cualificado de la empresa adjudicataria. El personal del 45 Grupo estará presente pero no participará en dichas tareas, que serán responsabilidad del personal designado por la empresa.
- El supervisor de carga de la empresa adjudicataria deberá entregar al personal del 45 Grupo el pedido, acompañado por el albarán correspondiente firmado, figurando en este el número de precinto y la hora de carga. Se deberá poner especial atención en atender cualquier modificación realizada en los plazos establecidos, evitando la entrega de pedidos no actualizados.
- El transporte del material para su devolución y limpieza tras el vuelo será realizado por personal y medios del 45 Grupo hasta las instalaciones de la empresa. En caso de coincidir tal devolución con algún otro vuelo que requiera vehículos de la empresa adjudicataria, se podrá solicitar la devolución conjunta del material en el citado vehículo.



14.2 CLÁUSULAS OPERATIVAS ADICIONALES T-18 (Falcon 900)

- Excepcionalmente, en casos de urgencia, se podrá requerir la confección y transporte del pedido por medios propios de la empresa a las instalaciones del 45 Grupo.

14.3 CLAUSULAS OPERATIVAS ADICIONALES T-22 (Airbus 310)

- En caso de cargas voluminosas, se podrá requerir a criterio del 45 Grupo el transporte del material mediante vehículos proporcionados por la empresa de catering. A tal efecto se aplicarán los costes de transporte que correspondan. La empresa deberá tener en cuenta que gran parte de las cargas de este tipo de aeronave son consideradas voluminosas y, por tanto, deberá disponer de forma permanente de vehículos específicos para tal fin.
- El supervisor designado deberá responsabilizarse de la adecuada carga de catering en el avión. En caso de incidencia, deberá rellenar el parte dispuesto a tal efecto para el 45 Grupo.
- Tanto el supervisor como el camión de la empresa adjudicataria deberán permanecer próximos a la plataforma de aparcamiento hasta que hayan transcurrido un mínimo de 10 minutos desde el despegue de la aeronave cargada, cubriendo así posibles contingencias extraordinarias.
- La empresa adjudicataria deberá recoger el material a la llegada del vuelo según las indicaciones de la Unidad. A efectos de coordinación, se podrán consultar posibles demoras o adelantos en la hora de llegada a través del personal del Negociado de Mayordomía del 45 Grupo.
- Excepcionalmente, en casos de urgencia, se podrá requerir la confección y transporte del pedido por medios propios de la empresa a las instalaciones del 45 Grupo, en base a los plazos y especificaciones contenidas en los apartados anteriores.



15. LIMPIEZA DE LENCERÍA

La limpieza de prendas de lencería del Ejército del Aire será facturada en base a los precios máximos unitarios relacionados en el anexo A.

La empresa adjudicataria será responsable de cualquier desperfecto ocasionado en su manipulación.

16. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa adjudicataria deberá cumplir los objetivos de seguridad y salud establecidos en el RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales (PRL).

17. FACTURACIÓN

La compañía adjudicataria deberá facturar los costes de los servicios realizados en un plazo máximo de 10 días desde la entrega del pedido.

Adicionalmente, en los primeros 5 días de cada mes deberá remitir al 45 Grupo de FFAA un listado mensual en el que se relacionen todos los pedidos realizados el mes anterior, especificando el coste de cada uno de ellos y su situación (facturado/pendiente de facturar).

18. NORMALIZACIÓN

Al objeto de poder comprobar la calidad de los productos suministrados y establecer los planes de muestreo correspondientes, se aplicará lo establecido en la Norma Militar Española (NME) 125/2007 “Inspección y recepción por atributos. Procedimientos y tablas”, aprobada por la Orden DEF/2108/2008, de 11 de julio (BOE 172). La citada norma, recoge lo contenido en la normativa UNE-66020-1:2001 e ISO 2859-1 redactadas para tal fin.



Deberá garantizarse la gestión y supervisión de la inocuidad en toda la cadena alimentaria en base al sistema preventivo denominado HACCP (análisis de riesgos y puntos críticos de control), tal y como recoge la Directiva 93/43/CEE del Consejo de la Unión Europea, en relación a la higiene de los productos alimentarios.

Adicionalmente, deberá garantizarse el cumplimiento de la siguiente reglamentación en este mismo sentido:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Reglamento (CE) Nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.



- Instrucción Técnico Sanitaria 02/2007, de 3 de octubre, de la inspección General de Sanidad de la Defensa, sobre limpieza, desinfección y desinsectación de vehículos, material y personal en TN y ZO.
- Protocolo de gestión de residuos de cocina de medios de transporte internacional, del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.

EL RESPONSABLE DEL CONTRATO

-Cte. Jonathan Trejo Albillo-



ANEXO A

ARTÍCULOS A OFERTAR, PRECIOS Y PONDERACIÓN

ART.	DENOMINACIÓN	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PONDERACIÓN	PRECIO OFERTADO SIN IVA
MM01	SET UP ALMUERZO/CENA (UNIDAD)	3 €	5	
MM02	LAVADO FUNDAS ALMOHADAS (UNIDAD)	0,5 €	2	
MM03	LAVADO ALMOHADAS (UNIDAD)	0,5 €	2	
MM04	LAVADO MANTAS (UNIDAD)	0,9 €	2	
MM05	LAVADO MANTELES INDIVIDUALES (UNIDAD)	0,20 €	2	
MM06	LAVADO SERVILLETAS DE TE (UNIDAD)	0,10 €	2	
MM07	LAVADO SERVILLETAS ALMUERZO (UNIDAD)	0,15 €	2	
MM08	LAVADO CUBREBANDEJAS (UNIDAD)	0,15 €	2	
MM09	LAVADO LOZA (UNIDAD)	0,10 €	2	
MM10	LAVADO CUBERTERIA (UNIDAD)	0,10 €	2	
MM11	PREPARACIÓN PEDIDOS MATERIAL (HASTA 300 UNIDADES)	30 €	3	
MM12	PLATO TRINCHERO LOGO E.A.	2,95 €	1	
MM13	VASO AGUA LOGO E.A.	1,15 €	1	
MM14	PLATO PAN LOGO E.A.	2,30 €	1	
MM15	BOWL LOGO E.A.	2,95 €	1	
MM16	FUENTE REFRACTARIA LOGO E.A.	4,70 €	1	
MM17	PLATO TAZA CAFÉ LOGO E.A.	2,20 €	1	
MM18	TAZA CAFÉ LOGO E.A.	3,50 €	1	
MM19	MANTEQUILLERO LOGO E.A.	1,90 €	1	
MM20	TAZA CONSOMÉ LOGO E.A.	3,50 €	1	
MM21	TAZA MOKA LOGO E.A.	2,40 €	1	
MM22	CUCHARA SOPERA LOGO E.A.	1,65 €	1	
MM23	SET CUCHARILLA+TENEDOR+CUCHILLO X 2 LOGO E.A.	9,35 €	1	
MB01	REFRESCO DE COLA LATA 330 ML	0,6 €	4	
MB02	REFRESCO DE COLA LIGHT LATA 330 ML	0,6€	4	
MB03	REFRESCO DE COLA ZERO LATA 330 ML	0,6 €	4	
MB04	REFRESCO DE NARANJA LATA 330 ML	0,6 €	4	
MB05	REFRESCO DE LIMON LATA 330 ML	0,6 €	3	
MB06	TONICA LATA 330 ML	0,6 €	3	
MB07	AGUA MINERAL SIN GAS BOTELLA 1,5 LITROS	0,5 €	4	
MB08	AGUA MINERAL SIN GAS BOTELLA 33 CL	0,3 €	4	
MB09	ZUMO DE NARANJA NATURAL RECIEN EXPRIMIDO LITRO	8 €	3	
MB10	HIELO EN CUBITOS KG	1,2 €	3	
MB11	HIELO SECO EN PASTILLAS KG	1,75 €	3	
MC01	PAN BLANCO PIEZA 40 GR	0,9 €	3	
MC02	PAN INTEGRAL PZ 40 GR	0,7 €	3	
MC03	PAN CHAPATA PZ 50 GR	0,9 €	3	
MC04	QUESO LECHE OVEJA KG	35 €	2	
MC05	QUESO LECHE MEZCLA KG	20 €	2	
MC06	JAMON IBERICO BELLOTA D.O. KG	45 €	5	
MC07	LOMO CURADO EMBUCHADO KG	35 €	5	
MC08	SALCHICHON CURADO EMBUCHADO KG	25 €	1	



ART.	DENOMINACIÓN	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PONDERACIÓN	PRECIO OFERTADO SIN IVA
MC09	FUET KG	40 €	3	
MC10	CHORIZO CURADO EMBUCHADO KG	25 €	2	
MC11	SALMON AHUMADO PLANCHA 200 GRS	12 €	5	
MC12	FRUTA PELADA DEL TIEMPO 1KG	25 €	3	
MC13	BANDEJA BOLLERIA	20 €	1	
MC14	BANDEJA SANDWICHES	25 €	5	
MC15	CHICLES SABORES 14 UNIDADES	2 €	5	
MC16	ALMENDRA CRUDA PELADA 125 GR	4 €	3	
MC17	CARAMELOS CAFÉ 30 UNIDADES	3 €	5	
MC18	CARAMELOS FRESA NATA 30 UNIDADES	3 €	5	
MC19	CAVA 75 CL.	12 €	2	
MC20	CUCHARA VARIADA APERITIVO	3 €	5	
ROT01	DESAYUNO TRIPULACIÓN	5 €/ud	5	
ROT02	COMIDA/CENA TRIPULACIÓN 2 PLATOS CALIENTES	12 €/ud	5	
ROT03	COMIDA/CENA TRIPULACIÓN ENSALADA+PLATO CALIENTE	12 €/ud	5	
PC01	LENTEJAS ESTOFADAS	7 €/ud	3	
PC02	VERDURAS AL VAPOR	4 €/ud	3	
PC03	MACARRONES INTEGRALES ECOLOGICOS	7 €/ud	3	
PC04	LENGUADO CON ESPINACAS	14 €/ud	4	
PC05	RODABALLO PLANCHA-PATATA-ESPARRAGOS	17 €/ud	4	
PC06	LUBINA A LA PLANCHA CON TRIGO VAPORIZADO	15 €/ud	4	
PC07	MERLUZA A LA PLANCHA PROVENZAL	17 €/ud	4	
PC08	LENGUADO A LA PLANCHA ESPARRAGOS	12 €/ud	4	
PC09	FILETE DE RAPE A LA PLANCHA	17 €/ud	4	
PC10	DORADA A LA PLANCHA CON ALCACHOFAS	9 €/ud	4	
PC11	LOMO DE BACALAO-SALSA GALLEGA	9 €/ud	4	
PC12	SALMON CON SALSA CREMOSA AL LIMON	8 €/ud	4	
PC13	PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE SOJA	6 €/ud	4	
PC14	PECHUGA DE POLLO CORRAL-QUINOA-CHERRY	10 €/ud	4	
PC15	CONTRAMUSLO POLLO-COUS COUS-CALABACIN	6 €/ud	4	
PC16	SOLOMILLO DE CERDO IBERICO-RISOTTO	13 €/ud	4	
PC17	NOVILLO SOLOMILLO GRILLE	15 €/ud	4	
PC18	ESCALOPINES CON PATATAS PAJA	13 €/ud	4	
PC19	NOVILLO SOLOMILLO CON SALSA PERIGAUX	18 €/ud	4	
PC20	NOVILLO SOLOMILLO CON SALSA TOMILLO	18 €/ud	4	
PC21	TERNERA-SALSA MOSTAZA-VERDURAS	14 €/ud	4	
PC22	CORDERO RULADA CON SALSA ROMERO	16 €/ud	4	
PC23	NOVILLO SOLOMILLO RAGOUT PROVENZAL	18 €/ud	4	
PC24	NOVILLO SOLOMILLO CON PATATA	18 €/ud	4	
PC25	HAMBURGUESA TERNERA CON FOIE - SALSA	10 €/ud	4	
PC26	CALDERETA DE CORDERO CON ARROZ BASMATI	10 €/ud	4	



ART.	DENOMINACIÓN	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PONDERACIÓN	PRECIO OFERTADO SIN IVA
PC27	PASTA PANZOTTI-CALABACIN-QUESO	6 €/ud	4	
PC28	RAVIOLI-CALABACIN-SETAS	6 €/ud	4	
PC29	RAVIOLI-ESPINACAS-QUESO GRATINADO	6 €/ud	4	
PC30	TORTELLINI GORGONZOLA	6 €/ud	4	
PF01	IBERICOS-QUESO MANCHEGO-CHERRY	9 €/ud	3	
PF02	IBERICOS-QUESO EMMENTAL	9 €/ud	3	
PF03	SALPICON VIEIRAS Y LANGOSTINO	14 €/ud	3	
PF04	SALMON AHUMADO-LANGOSTINO-ARROZ	10 €/ud	3	
PF05	CERDO ASADO CON SALSA MEXICANA	9 €/ud	3	
PF06	SOLOMILLO CERDO FINAS HIERBAS	9 €/ud	3	
PF07	PECHUGA DE POLLO MARINADA QUINOA	12 €/ud	3	
PF08	PASTRAMI TERNERA CHERRY	10 €/ud	3	
PF09	ANTIPASTI	14 €/ud	3	
PF10	QUINOA-LANGOSTINOS-LECHUGA	11 €/ud	3	
PF11	TABBOULEH-ESPARRAGOS-LECHUGA	8 €/ud	3	
PF12	TOFU-QUINOA-LECHUGA	8 €/ud	3	
PF13	VENTRESCA-ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL	9 €/ud	3	
PF14	LANGOSTINO MARINADO CON SALMON	13€/ud	3	
PF15	PULPO-LOMO-FUET-MOZARELLA	10 €/ud	3	
PF16	BONITO-LANGOSTINO-SALMON	13 €/ud	3	
PF17	TOMATE KUMATO-MOZARELLA-LECHUGA	9 €/ud	3	
PF18	MELO-JAMON-DATILES-PIÑONES-CIRUELA	12 €/ud	3	
PF19	IBERICOS-FUET-TOMATE RALLADO	12 €/ud	3	
PF20	PULPO-SALMON-LANGOSTINO-BACALAO	18 €/ud	3	
ENS01	ENSALADA LANGOSTINO-ACEITUNA-TOMATE	7 €/ud	4	
ENS02	ENSALADA VENTRESCA ESPARRAGOS Y HUEVO	7 €/ud	4	
ENS03	PECHUGA DE POLLO-PALMITO-NARANJA	6 €/ud	4	
ENS04	BONITO ACEITE HUEVO COCIDO	9 €/ud	4	
ENS05	TARTAR SALMON HUMMUS-AGUACATE	8 €/ud	4	
ENS06	LECHUGA POLLO-SETAS-TOMATE	6 €/ud	4	
ENS07	LECHUGA-SALMON-MOZARELLA	10 €/ud	4	
ENS08	ENSALADA FRIJOL CON VENTRESCA	9 €/ud	4	
ENS09	ENSALADA PATATA GAJO-SALMON BALIK	9 €/ud	4	
ENS10	TABOULEH HUMMUS BABAGANOUSH	6 €/ud	4	
ENS11	QUESO AZUL-RUCULA-FRAMBUESA	5 €/ud	4	
ENS12	LENTEJAS-MOZARELLA-AGUACATE	6 €/ud	4	
ENS13	LECHUGA-ESPARRAGO-TOMATE	6 €/ud	4	
ENS14	LECHUGA-TOMATE-QUESO AZUL	5 €/ud	4	
ENS15	ENSALADA EMPEDRADO DE JUDIAS-TOMATE	5 €/ud	4	
ENS16	HUMMUS GARBANZOS CON TOMATE	6 €/ud	4	
ENS17	ENSALADA CAMPERA	5 €/ud	4	
ENS18	ENSALADA DE PASTA CON SALMON	5 €/ud	4	
ENS19	VENTRESCA-ESPARRAGO-TOMATE	10 €/ud	4	
ENS20	LENTEJAS-TOMATE RALLADO	5 €/ud	4	
ENS21	LENTEJAS-CITRICOS-POMELO	7 €/ud	4	
ENSB01	BOL LANGOSTINO-ACEITUNA-TOMATE	7 €/ud	4	
ENSB02	BOL ENSALADA VENTRESCA ESPARRAGOS Y HUEVO	5 €/ud	4	



ART.	DENOMINACIÓN	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PONDERACIÓN	PRECIO OFERTADO SIN IVA
ENSB03	BOL PECHUGA DE POLLO-PALMITO-NARANJA	6 €/ud	4	
ENSB04	BOL BONITO ACEITE HUEVO COCIDO	8 €/ud	4	
ENSB05	BOL TARTAR SALMON-HUMMUS-AGUACATE	5 €/ud	4	
ENSB06	BOL LECHUGA POLLO-SETAS-TOMATE	6 €/ud	4	
ENSB07	BOL LECHUGA-SALMON-MOZARELLA	9 €/ud	4	
ENSB08	BOL ENSALADA FRIJOL CON VENTRESCA	6 €/ud	4	
ENSB09	BOL ENSALADA SALPICON PULPO CREMA AGRIA	6 €/ud	4	
ENSB10	BOL TABOULEH HUMMUS BABAGANOUSH	5 €/ud	4	
ENSB11	BOL QUESO AZUL-RUCULA-FRAMBUESA	5 €/ud	4	
ENSB12	BOL LENTEJAS-MOZARELLA-AGUACATE	5 €/ud	4	
ENSB13	BOL LECHUGA-ESPARRAGO-TOMATE	6 €/ud	4	
ENSB14	BOL LECHUGA-TOMATE-QUESO AZUL	5 €/ud	4	
ENSB15	BOL ENSALADA JUDIAS-TOMATE	8 €/ud	4	
ENSB16	BOL HUMMUS GARBANZOS CON TOMATE	6 €/ud	4	
ENSB17	BOL ENSALADA CAMPERA	5 €/ud	4	
ENSB18	BOL ENSALADA DE PASTA CON SALMON	5 €/ud	4	
ENSB19	BOL VENTRESCA-ESPARRAGO-TOMATE	10 €/ud	4	
ENSB20	BOL LENTEJAS-TOMATE RALLADO	5 €/ud	4	
ENSB21	BOL KALE BROTES-LENTEJAS	5 €/ud	4	
PT01	YOGUR NATURAL CON CHIA	4 €/ud	4	
PT02	PASTEL GIRI FRIZE CITRICOS	4 €/ud	4	
PT03	YOGUR NATURAL	4 €/ud	4	
PT04	FRUTA ESTACION CORTADA	4 €/ud	4	
PT05	TARTA DE LIMON	4 €/ud	4	
PT06	FLAN DE HUEVO ARANDANOS-NUEZ	4 €/ud	4	
PT07	TARTA SANTIAGO	4 €/ud	4	
PT08	FLAN QUESO-MERMELADA FRAMBUESA	4 €/ud	4	
PT09	FLAN DE CAFE	4 €/ud	4	
PT10	PASTEL QUESO-MIEL-PIÑONES	4 €/ud	4	
PT11	PASTEL TRICOLOR CHOCOLATE	4 €/ud	4	
PT12	PASTEL CHOCOLATE PURO	4 €/ud	4	
PT13	PASTEL TIRAMISU	4 €/ud	4	
PT14	PASTEL CHOCOLATE- YOGUR FRAMBUESA	4 €/ud	4	
PT15	PASTEL MANDARINA-CAVA	4 €/ud	4	
PT16	BANDEJA MINI PASTELITOS	50 €/ud	4	
PT17	FRESONES	5 €/ud	4	
PT18	TOCINO DE CIELO	4 €/ud	4	
DES01	JAMON IBERICO-MINI FUET	7 €/ud	4	
DES02	CREPE RELLENO MERMELADA DE FRAMBUESA	5 €/ud	4	
DES03	QUESO COTTAGE-PECHUGA PAVO-TOMATE	7 €/ud	4	
DES04	TORTILLA PATATA-QUESO-LOMO	7 €/ud	4	
DES05	QUESO COTTAGE-TOMATE-JAMON	7 €/ud	4	
DES06	LACON-PAVO-LOMO IBERICO	7 €/ud	4	
DES07	PECHUGA PAVO-QUESO-ESPARRAGOS	7 €/ud	4	
DES08	QUESO-MOZARELLA-MEMBRILLO-HUEVO COCIDO	7 €/ud	4	
DES09	HUEVOS REVUELTOS-CALABAZA-TOMATE	10 €/ud	3	



ART.	DENOMINACIÓN	PRECIO MÁXIMO SIN IVA	PONDERACIÓN	PRECIO OFERTADO SIN IVA
DES10	TORTILLA FRANCESA-JAMON-ESPARRAGO	6 €/ud	3	
DES11	THIN JAMON COCIDO-QUESO	6 €/ud	3	
DES12	TORTILLA FRANCESA-CALABACIN-JAMON	7 €/ud	3	
DES13	TORTILLA FRANCESA-ESPINACAS	7 €/ud	3	
DES14	HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA	6 €/ud	3	
DES15	CREPES RELLENOS HUEVOS REVUELTOS SALMON	7 €/ud	3	



USO OFICIAL

APÉNDICE 1

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES MÍNIMAS RELATIVAS A LOS ARTÍCULOS INCLUIDOS EN EL ANEXO A

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM01	SET UP ALMUERZO/CENA (UNIDAD)		BANDEJA 1 MANTEL INDIVIDUAL 1 TOALLITA FRESCA 1 CUBIERTOS (CUCHILLO, CUCHARILLA Y TENEDOR) 2 SERVILLETA DE TELA 40X40 CM 1 COMPLEMENTOS (AZUCAR, SAL, PIMIENTA) 1 TAZA DE CAFÉ 1 BOL POSTRE 1 PLATO TRINCHERO 2 MANTEQUILLERO 1 CREMERO DE LECHE 1
MM02	LAVADO FUNDAS ALMOHADADAS (UNIDAD)	-	-
MM03	LAVADO ALMOHADADAS (UNIDAD)	-	-
MM04	LAVADO MANTAS (UNIDAD)	-	-
MM05	LAVADO MANTELES INDIVIDUALES (UNIDAD)	-	-
MM06	LAVADO SERVILLETAS DE TE (UNIDAD)	-	-
MM07	LAVADO SERVILLETAS ALMUERZO (UNIDAD)	-	-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM08	LAVADO CUBREBANDEJAS (UNIDAD)	-	-
MM09	LAVADO LOZA (UNIDAD)	-	-
MM10	LAVADO CUBERTERIA (UNIDAD)	-	-
MM11	PREPARACIÓN PEDIDOS MATERIAL (HASTA 300 UNIDADES)	-	-
MM12	PLATO TRINCHERO LOGO E.A.		-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM13	VASO AGUA LOGO E.A.		-
MM14	PLATO PAN LOGO E.A.		-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM15	BOWL LOGO E.A.	 A white ceramic bowl with a blue rim and a blue logo on the top surface. The logo features a crown above a pair of wings.	-
MM16	FUENTE REFRACTARIA LOGO E.A.	 A white rectangular refractory source with a blue rim and a blue logo on the top surface. The logo features a crown above a pair of wings.	-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM17	PLATO TAZA CAFÉ LOGO E.A.		-
MM18	TAZA CAFÉ LOGO E.A.		-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM19	MANTEQUILLERO LOGO E.A.		-
MM20	TAZA CONSOMÉ LOGO E.A.		-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM21	TAZA MOKA LOGO E.A.		-
MM22	CUCHARA SOPERA LOGO E.A.		-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MM23	SET CUCHARILLA+TENEDOR +CUCHILLO X 2 LOGO E.A.	  	-
MB01	REFRESCO DE COLA LATA 330 ML	-	-
MB02	REFRESCO DE COLA LIGHT LATA 330 ML	-	-
MB03	REFRESCO DE COLA ZERO LATA 330 ML	-	-
MB04	REFRESCO DE NARANJA LATA 330 ML	-	-
MB05	REFRESCO DE LIMON LATA 330 ML	-	-
MB06	TONICA LATA 330 ML	-	-



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MB07	AGUA MINERAL SIN GAS BOTELLA 1,5 LITROS	-	-
MB08	AGUA MINERAL SIN GAS BOTELLA 33 CL	-	-
MB09	ZUMO DE NARANJA NATURAL RECIEN EXPRIMIDO LITRO	-	-
MB10	HIELO EN CUBITOS KG	-	-
MB11	HIELO SECO EN PASTILLAS KG	-	-
MC01	PAN BLANCO PIEZA 40 GR	-	-
MC02	PAN INTEGRAL PZ 40 GR	-	-
MC03	PAN CHAPATA PZ 50 GR	-	-
MC04	QUESO LECHE OVEJA KG	-	-
MC05	QUESO LECHE MEZCLA KG	-	-
MC06	JAMON IBERICO BELLOTA D.O. KG	-	-
MC07	LOMO CURADO EMBUCHADO KG	-	-
MC08	SALCHICHON CURADO EMBUCHADO KG	-	-
MC09	FUET KG	-	-
MC10	CHORIZO CURADO EMBUCHADO KG	-	-
MC11	SALMON AHUMADO PLANCHA 200 GRS	-	-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MC12	BANDEJA DE FRUTA PELADA DEL TIEMPO 1KG		<p>BANDEJA 1 UN</p> <p>DIVERSAS FRUTAS PELADAS Y CORTADAS DE TEMPORADA. 1 KG</p>
MC13	BANDEJA BOLLERIA		<p>BANDEJA DE PLASTICO 1 UN</p> <p>4 NAPOLITANAS 40 GR</p> <p>8 PALMERAS 20 GR APROX. 20 GR</p> <p>4 CROISSANTS 40 GR APROX. 40 GR</p> <p>4 CARACOLAS 40 GR APROX. 40 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MC14	BANDEJA SANDWICHES		<p>BANDEJA METÁLICA 1 UN</p> <p>SURTIDO VARIADO DE SÁNDWICHES TRIPLES (ATÚN CON PIMIENTOS, POLLO AL CURRY, JAMÓN Y QUESO, SALMÓN AHUMADO) 3x4 UN</p>
MC15	CHICLES SABORES 14 UNIDADES	-	-
MC16	ALMENDRA CRUDA PELADA 125 GR	-	-
MC17	CARAMELOS CAFÉ 30 UNIDADES	-	-
MC18	CARAMELOS FRESA NATA 30 UNIDADES	-	-
MC19	CAVA 75 CL.	-	-



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
MC20	CUCHARA VARIADA APERITIVO		<p>CUCHARILLA PLASTICO NEGRA APERITIVO VARIADO</p> <p style="text-align: right;">1 UN 1 UN</p>
ROT01	DESAYUNO TRIPULACIÓN		<p>BANDEJA 1</p> <p>MANTEL INDIVIDUAL 1</p> <p>TOALLITA FRESCA 1</p> <p>CUBIERTOS (CUCHILLO, CUCHARILLA Y TENEDOR) 2</p> <p>SERVILLETA DE TELA 40X40 CM 1</p> <p>COMPLEMENTOS (AZUCAR, SAL, PIMIENTA, ACEITE, VINAGRE) 1</p> <p>TAZA DE CAFÉ 1</p> <p>PIEZA DE PAN TOSTADO/FRESCO 1</p> <p>YOGUR LÍQUIDO/BÍFIDUS 1</p> <p>PLATO DE DESAYUNO CALIENTE* 1</p> <p>* 2 OPCIONES DIARIAS, SIN REPETICIÓN EN 3 DÍAS</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ROT02	COMIDA/CENA TRIPULACIÓN 2 PLATOS CALIENTES		BANDEJA 1 MANTEL INDIVIDUAL 1 TOALLITA FRESCA 1 CUBIERTOS (CUCHILLO, CUCHARILLA Y TENEDOR) 2 SERVILLETA DE TELA 40X40 CM 1 COMPLEMENTOS (AZUCAR, SAL, PIMIENTA, ACEITE, VINAGRE) 1 TAZA DE CAFÉ 1 BOL POSTRE 1 PLATO TRINCHERO 2 MANTEQUILLERO 1 QUESO UNTAR/PORCIÓN 1 PRIMER PLATO CALIENTE* 1 SEGUNDO PLATO CALIENTE* 1 * 4 OPCIONES DIARIAS, SIN REPETICIÓN EN 5 DÍAS
ROT03	COMIDA/CENA TRIPULACIÓN ENSALADA+PLATO CALIENTE		BANDEJA 1 MANTEL INDIVIDUAL 1 TOALLITA FRESCA 1 CUBIERTOS (CUCHILLO, CUCHARILLA Y TENEDOR) 2 SERVILLETA DE TELA 40X40 CM 1 COMPLEMENTOS (AZUCAR, SAL, PIMIENTA, ACEITE, VINAGRE) 1 TAZA DE CAFÉ 1 BOL POSTRE 1 PLATO TRINCHERO 2 MANTEQUILLERO 1 QUESO UNTAR/PORCIÓN 1 ENSALADA* 1 SEGUNDO PLATO CALIENTE* 1 * 4 OPCIONES DIARIAS, SIN REPETICIÓN EN 5 DÍAS



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC01	LENTEJAS ESTOFADAS		<p>LENTEJAS 210 GR.</p> <p>ESPARRAGO VERDE FRESCO PUNTAS 6 CM. 2 UN</p>
PC02	VERDURAS AL VAPOR		<p>ESPINACAS HERVIDAS 40 GR</p> <p>BROCOLI COCIDO VAPOR 30 GR</p> <p>CHIRIVIA RODAJA 20 GR</p> <p>ZANAHORIA BASTON 3 UN</p> <p>CALABAZA DADOS 20 GR</p> <p>COLIFLOR RAMILLETES 20 GR</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS	
PC03	MACARRONES INTEGRALES ECOLÓGICOS		MACARRON INTEGRAL CON TOMATE OREGANO LIOFILIZADO	200 GR 0,1 GR
PC04	LENGUADO CON ESPINACAS		LENGUADO ROLLO POCHE 45 GR SALSA PESCADO PATATAS TORNEADAS AL NATURAL 30 GR PEREJIL DESHIDRATADO ZANAHORIA VICHY SALTEADA ESPINACAS FRESCAS EN BRANCHE SALTEADAS	2 UN. 30 GR 3 UN. 0,01 GR 40 GR 40 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC05	RODABALLO PLANCHA-PATATA-ESPARRAGOS		<p>RODABALLO LOMO PLANCHA 60 GR 2 UN</p> <p>SALSA CREMOSA ENELDO 30 GR</p> <p>ESPARRAGOS VERDES FRESCOS PUNTA 6 CM 5 UN</p> <p>TOMATE CHERRY PLANCHA 14 GR PZ 3 UN</p> <p>PATATAS GAJO ASADAS C/P 60 GR</p>
PC06	LUBINA A LA PLANCHA CON TRIGO VAPORIZADO		<p>LOMO LUBINA SALVAJE 110 GR 1 UN</p> <p>VEGETALES A LA MEDITERRANEA AL HORNO 70 GR</p> <p>PIMENTON DULCE POLVO 0,5 GR</p> <p>ARROZ INTEGRAL COCIDO 60 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC07	MERLUZA A LA PLANCHA PROVENZAL		<p>MERLUZA FILETE FRESCO 120 GR</p> <p>SALSA TOMATE CONCASSE 30 GR</p> <p>ESPINACAS A LA CATALANA 30 GR</p> <p>VERDURAS ASADAS 40 GR</p>
PC08	LENGUADO A LA PLANCHA ESPARRAGOS		<p>LENGUADO FILETE FRESCO 60 GR 2 UN</p> <p>ACEITE DE OLIVA CON ALBAHACA 15 GR</p> <p>TIRABEQUES SALTEADOS 30 GR</p> <p>TOMATE CHERRY SALTEADO 2 UN</p> <p>TOMATE CHERRY AMARILLO SALTEADO 2 UN</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC09	FILETE DE RAPE A LA PLANCHA		RAPE FILETE FRESCO 75 GR x 2 UN SALSA CREMOSA CHAMPIÑON TRITURADA 30 GR ESPARRAGOS VERDES FRESCOS PUNTA 6 CM 5 UN PATATAS LYONESA 60 GR PEREJIL LIOFILIZADO 0,010GR ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN
PC10	DORADA A LA PLANCHA CON ALCACHOFAS		DORADA FILETE FRESCO 60 GR 2 UN ALCACHOFA AC. OLIVA CUARTOS 10-13GR 3 UN GUISANTES COCIDOS 10 GR HABITAS FRITAS ACEITE DE OLIVA 15 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC11	LOMO DE BACALAO-SALSA GALLEGA		<p>LOMO BACALAO 110 GR 1 UN</p> <p>SALSA GALLEGA 20 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN</p> <p>ARROZ PILAF CON PEREJIL 50 GR</p> <p>PATATAS TORNEADAS AL NATURAL 30 GR 2 UN</p>
PC12	SALMON CON SALSA CREMOSA AL LIMON		<p>SALMON FILETE FRESCO 120 GR 1 UN</p> <p>PATATA COCIDA MINI BABY 60 GR</p> <p>TIRABEQUES SALTEADOS 60 GR</p> <p>SALSA CREMOSA PARA EL PESCADO 30 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC13	PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE SOJA		<p>PECHUGA DE POLLO COSTRA DE SESAMO 90GR HORNO 1 UN</p> <p>SALSA SOJA MIEL JENGIBRE 30 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN</p> <p>ARROZ INTEGRAL COCIDO 80 GR</p> <p>BERENJENA BRUNOISE CON TOMATE SECO SALTEADO 40 GR</p>
PC14	PECHUGA DE POLLO CORRAL-QUINOA-CHERRY		<p>PECHUGA POLLO CORRAL PLANCHA 100 GR 1 UN</p> <p>QUINOA COCIDA 70 GR</p> <p>TOMATE CHERRY PLANCHA 14 GR 1 UN</p> <p>LIMON 1_2 RODAJA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC15	CONTRAMUSLO POLLO- COUS COUS- CALABACIN		<p>CONTRAMUSLO POLLO 45 GR ASADO 2 UN</p> <p>COUS COUS COCIDO 60 GR</p> <p>CALABACIN RODAJA 25 GR 2 UN</p> <p>SALSA DEMIGLACE HALAL 30 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN</p>
PC16	SOLOMILLO DE CERDO IBERICO-RISOTTO		<p>CERDO SOLOMILLO 50 GR 2 UN</p> <p>RISOTTO DE SETAS 60 GR</p> <p>VERDURA ASADA MARINADA 30 GR</p> <p>SALSA PEDRO XIMENEZ 40 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC17	NOVILLO SOLOMILLO GRILLE		NOVILLO SOLOMILLO 120 GR GRILL 1 UN CALABAZA CUBOS SALTEADA 50 GR PATATAS BOLITAS SALTEADOS PEREJIL 1/2 C/P 30 GR PUERRO BLANQUEADO BRUNOISE 20 GR
PC18	ESCALOPINES CON PATATAS PAJA		FILETE DE LOMO DE TERNERA 100 GR 1 UN EMPANADO FRITO PATATAS PAJA FRITAS 60 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC19	NOVILLO SOLOMILLO CON SALSA PERIGAUX		NOVILLO SOLOMILLO 120 GR GRILL 1 UN CALABAZA RODAJA 25 GR 1 UN TOMATE CHERRY PLANCHA ½ 1 UN PURE DE TUBERCULOS CON TRUFA 60 GR SALSA PERIGAUX 30 GR
PC20	NOVILLO SOLOMILLO CON SALSA TOMILLO		NOVILLO SOLOMILLO 120 GR GRILL 1 UN SALSA TOMILLO 30 GR ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN ESPARRAGO VERDE FRESCO PUNTA 6 CM 5 UN PATATAS DADOS FRITAS 40 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS										
PC21	TERNERA-SALSA MOSTAZA-VERDURAS		<table> <tr> <td>FILETE DE LOMO DE TERNERA 120 GR</td> <td>1 UN</td> </tr> <tr> <td>SALSA FONDO DE CARNE Y MOSTAZA</td> <td>30 GR</td> </tr> <tr> <td>VERDURA SALTEADA</td> <td>50 GR</td> </tr> <tr> <td>PATATA BABY HIERBAS PROVENZAL</td> <td>50 GR</td> </tr> </table>	FILETE DE LOMO DE TERNERA 120 GR	1 UN	SALSA FONDO DE CARNE Y MOSTAZA	30 GR	VERDURA SALTEADA	50 GR	PATATA BABY HIERBAS PROVENZAL	50 GR		
FILETE DE LOMO DE TERNERA 120 GR	1 UN												
SALSA FONDO DE CARNE Y MOSTAZA	30 GR												
VERDURA SALTEADA	50 GR												
PATATA BABY HIERBAS PROVENZAL	50 GR												
PC22	CORDERO RULADA CON SALSA ROMERO		<table> <tr> <td>PALETILLA CORDERO LECHAL RULADA 60 GR</td> <td>2 UN</td> </tr> <tr> <td>SALSA DEMIGLACE AL ROMERO</td> <td>60 GR</td> </tr> <tr> <td>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA</td> <td>1 UN</td> </tr> <tr> <td>PATATAS GAJO ASADAS</td> <td>45 GR</td> </tr> <tr> <td>TIRABEQUES SALTEADOS</td> <td>20 GR</td> </tr> </table>	PALETILLA CORDERO LECHAL RULADA 60 GR	2 UN	SALSA DEMIGLACE AL ROMERO	60 GR	ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA	1 UN	PATATAS GAJO ASADAS	45 GR	TIRABEQUES SALTEADOS	20 GR
PALETILLA CORDERO LECHAL RULADA 60 GR	2 UN												
SALSA DEMIGLACE AL ROMERO	60 GR												
ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA	1 UN												
PATATAS GAJO ASADAS	45 GR												
TIRABEQUES SALTEADOS	20 GR												



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC23	NOVILLO SOLOMILLO RAGOUT PROVENZAL		NOVILLO SOLOMILLO TROCEADO PLANCHA 100 GR SALSA PROVENZAL 80 GR PATATAS GAJO ASADAS 60 GR ESPARRAGO VERDE FRESCO PUNTA 6 CM 5 UN TOMATE CHERRY PLANCHA 14 GR PIEZA 1 UN
PC24	NOVILLO SOLOMILLO CON PATATA		NOVILLO SOLOMILLO 120 GR 1 UN SALSA CREMOSA DE MORILLAS 30 GR ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC SALSA 1 UN PATATAS GRATINADAS CON QUESO MANCHEGO 70 GR PIMIENTOS SALTEADOS JULIANA 3 COLORES 30 GR JUDIAS VERDES FINAS SALTEADAS 30 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC25	HAMBURGUESA TERNERA CON FOIE - SALSAS		<p>HAMBURGUESA TERNERA CON FOIE 120 GR 1 UN</p> <p>SALSA PIMIENTO PIQUILLOS 30 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO PARA 30 CC 1 UN</p> <p>SALSA</p> <p>PATATAS DADOS SALTEADAS 40 GR</p> <p>TOMATE 1/2 PIEZA 30 GR GRILLE 1 UN</p> <p>CEBOLLA FRITA CON CURCUMA CON ACEITE DE OLIVA 15 GR</p>
PC26	CALDERETA DE CORDERO CON ARROZ BASMATI		<p>CORDERO CALDERETA 140 GR</p> <p>ARROZ BASMATI 100 GR</p> <p>JUDIAS VERDES FINAS COCIDAS 50 GR</p> <p>ALMENDRA FILETEADA TOSTADA 5 GR</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC27	PASTA PANZOTTI-CALABACIN-QUESO		RAVIOLI CREMA CALABACIN 100 GR SALSA CREMOSA DE SETAS 60GR SETAS SHIITAKE 20 GR
PC28	RAVIOLI-CALABACIN-SETAS		RAVIOLI ESPINACAS/RICOTTA 120 GR SALSA CREMOSA ESTRAGON 80 GR BERENJENA BRUNOISSE 15 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PC29	RAVIOLI-ESPINACAS- QUESO GRATINADO		PASTA ESPARRAGO PARMESO 130 GR SALSA CREMOSA AZAFRAN 80 GR CALABACIN BRUNOISE 20 GR
PC30	TORTELLINI GORGONZOLA		PASTA TORTELLINI GORGONZOLA 120 GR SALSA GORGONZOLOA Y NUECES 80 GR ALBAHACA LIOFILIZADA 2 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF01	IBERICOS-QUESO MANCHEGO-CHERRY		<p>ESCAROLA 10 GR</p> <p>JAMON IBERICO DE RECEBO CORTADO MANO 30 GR</p> <p>LOMO IBERICO DE RECEBO 4 GR PZ 5 UN</p> <p>QUESO MANCHEGO CURADO D.O. 15 GR 2 UN</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO RAMA 15 GR PZ 2 UN</p>
PF02	IBERICOS-QUESO EMMENTAL		<p>JAMON IBERICO DE RECEBO CORTADO MANO 30 GR</p> <p>LOMO IBERICO DE RECEBO 4 GR PZ 5 UN</p> <p>QUESO EMMENTAL 15 GR 2 UN</p> <p>TOMATE CHERRY AMARILLO RAMA 15 GR PZ 2 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF03	SALPICON VIEIRAS Y LANGOSTINO		<p>LECHUGA COGOLLO 7 GR PZ 2 UN</p> <p>TOMATE RODAJA 15 GR PZ 3 UN</p> <p>SALPICON DE VIEIRA Y LANGOSTINO 75 GR</p> <p>ESCAROLA 10 GR</p> <p>GROSELLA FRESCA RACIMO 10 GR</p>
PF04	SALMON AHUMADO-LANGOSTINO-ARROZ		<p>LECHUGA COGOLLO 7 GR PZ 1 UN</p> <p>SALMON AHUMADO 60 GR</p> <p>LANGOSTINO COCIDO COLA 25 GR 2 UN</p> <p>ARROZ CON VERDURAS 50 GR</p> <p>SALSA YOGUR AL ENELDO 15 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF05	CERDO ASADO CON SALSA MEXICANA		<p>SOLOMILLO CERDO ASADO HIERBAS 20 GR 3 UN</p> <p>PIÑA 1/2 RODAJA FRESCA 2 UN</p> <p>SALSA MEXICANA FRIA 30 GR</p> <p>PIÑONES SALTEADOS 5 GR</p>
PF06	SOLOMILLO CERDO FINAS HIERBAS		<p>SOLOMILLO CERDO ASADO C/HIERBAS 20 GR 5 UN</p> <p>MANZANA GAJO CARAMELIZADA 30 GR</p> <p>ENSALADA MALAGUEÑA CON PATATA 40 GR</p> <p>SALSA MAHONESA CON MOSTAZA 20 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA 1 UN</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS														
PF07	PECHUGA DE POLLO MARINADA QUINOA		<table><tr><td>POLLO PECHUGA MARINADA ASIATICA 1/4</td><td>4 UN</td></tr><tr><td>ENSALADA QUINOA Y CHIA</td><td>80 GR</td></tr><tr><td>TOMATE SEMISECO 1/4 PZ</td><td>4 UN</td></tr><tr><td>PUNTAS ESPARRAGO BLANCO 11 GR</td><td>3 UN</td></tr><tr><td>ACEITUNA KALAMATA S/H</td><td>3 UN</td></tr><tr><td>ENSALADA CAMPESTRE</td><td>25 GR</td></tr></table>	POLLO PECHUGA MARINADA ASIATICA 1/4	4 UN	ENSALADA QUINOA Y CHIA	80 GR	TOMATE SEMISECO 1/4 PZ	4 UN	PUNTAS ESPARRAGO BLANCO 11 GR	3 UN	ACEITUNA KALAMATA S/H	3 UN	ENSALADA CAMPESTRE	25 GR		
POLLO PECHUGA MARINADA ASIATICA 1/4	4 UN																
ENSALADA QUINOA Y CHIA	80 GR																
TOMATE SEMISECO 1/4 PZ	4 UN																
PUNTAS ESPARRAGO BLANCO 11 GR	3 UN																
ACEITUNA KALAMATA S/H	3 UN																
ENSALADA CAMPESTRE	25 GR																
PF08	PASTRAMI TERNERA CHERRY		<table><tr><td>PASTRAMI TERNERA 20 GR PZ</td><td>5 UN</td></tr><tr><td>RUCULA EN HOJA LAVADA</td><td>10 GR</td></tr><tr><td>ALCACHOFA AC.OLIVA 1/4</td><td>3 UN</td></tr><tr><td>TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PZ</td><td>5 UN</td></tr><tr><td>HINOJO GAJO(15 GR) BRASEADO</td><td>3 UN</td></tr><tr><td>SALSA YOGUR AL ENELDO</td><td>20 GR</td></tr><tr><td>ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA</td><td>1 UN</td></tr></table>	PASTRAMI TERNERA 20 GR PZ	5 UN	RUCULA EN HOJA LAVADA	10 GR	ALCACHOFA AC.OLIVA 1/4	3 UN	TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PZ	5 UN	HINOJO GAJO(15 GR) BRASEADO	3 UN	SALSA YOGUR AL ENELDO	20 GR	ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA	1 UN
PASTRAMI TERNERA 20 GR PZ	5 UN																
RUCULA EN HOJA LAVADA	10 GR																
ALCACHOFA AC.OLIVA 1/4	3 UN																
TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PZ	5 UN																
HINOJO GAJO(15 GR) BRASEADO	3 UN																
SALSA YOGUR AL ENELDO	20 GR																
ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA	1 UN																



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF09	ANTIPASTI		<p>QUESO MOZARELLA VACA 40 GR</p> <p>CALABACIN PLANCHA 40 GR</p> <p>JAMON IBERICO RECEBO CORTADO A MANO 30 GR</p> <p>RUCULA EN HOJA LAVADA 10 GR</p> <p>TOMATE SECO JULIANA 4MM 10 GR</p> <p>ALCACHOFA AC.OLIVA 1/4 3 UN</p> <p>ACEITUNA KALAMATA S/H 5 UN</p> <p>LANGOSTINO COCIDO COLA 25 GR 3 UN</p>
PF10	QUINOA-LANGOSTINOS-LECHUGA		<p>LECHUGA BROTES MIXTOS 10 GR</p> <p>QUINOA COCIDA 20 GR</p> <p>ACEITUNA KALAMATA S/H 3 UN</p> <p>LANGOSTINO COCIDO COLA 25 GR 4 UN</p> <p>ZANAHORIA RALLADA FRESCA 10 GR</p> <p>LIMA GAJO 1/4 1 UN</p> <p>SEMILLA MEZCLA CON SAL 1 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS														
PF11	TABBOULEH- ESPARRAGOS- LECHUGA		<table border="0"> <tr> <td>BROTOS MIXTOS LECHUGA</td> <td>10 GR</td> </tr> <tr> <td>TABBOULEH</td> <td>40 GR</td> </tr> <tr> <td>ZANAHORIA BAATON 7 GR</td> <td>3 UN</td> </tr> <tr> <td>ESPARRAGO VERDE FRESCO AL DENTE 7 GR</td> <td>3 UN</td> </tr> <tr> <td>QUESO MOZARELLA BABY 10 GR PZ</td> <td>2 UN</td> </tr> <tr> <td>ACEITUNA NEGRA RODAJA</td> <td>10 GR</td> </tr> <tr> <td>TOMATE SECO JULIANA 4MM</td> <td>10 GR</td> </tr> </table>	BROTOS MIXTOS LECHUGA	10 GR	TABBOULEH	40 GR	ZANAHORIA BAATON 7 GR	3 UN	ESPARRAGO VERDE FRESCO AL DENTE 7 GR	3 UN	QUESO MOZARELLA BABY 10 GR PZ	2 UN	ACEITUNA NEGRA RODAJA	10 GR	TOMATE SECO JULIANA 4MM	10 GR
BROTOS MIXTOS LECHUGA	10 GR																
TABBOULEH	40 GR																
ZANAHORIA BAATON 7 GR	3 UN																
ESPARRAGO VERDE FRESCO AL DENTE 7 GR	3 UN																
QUESO MOZARELLA BABY 10 GR PZ	2 UN																
ACEITUNA NEGRA RODAJA	10 GR																
TOMATE SECO JULIANA 4MM	10 GR																
PF12	TOFU-QUINOA- LECHUGA		<table border="0"> <tr> <td>BROTOS MIXTOS LECHUGA</td> <td>20 GR</td> </tr> <tr> <td>QUINOA COCIDA</td> <td>30 GR</td> </tr> <tr> <td>MANZANA GRANNY BASTON</td> <td>15 GR</td> </tr> <tr> <td>HINOJO JULIANA</td> <td>15 GR</td> </tr> <tr> <td>NUECES PICADAS</td> <td>10 GR</td> </tr> <tr> <td>FLORES DECORATIVAS</td> <td>0.3 GR</td> </tr> <tr> <td>TOFU</td> <td>50 GR</td> </tr> </table>	BROTOS MIXTOS LECHUGA	20 GR	QUINOA COCIDA	30 GR	MANZANA GRANNY BASTON	15 GR	HINOJO JULIANA	15 GR	NUECES PICADAS	10 GR	FLORES DECORATIVAS	0.3 GR	TOFU	50 GR
BROTOS MIXTOS LECHUGA	20 GR																
QUINOA COCIDA	30 GR																
MANZANA GRANNY BASTON	15 GR																
HINOJO JULIANA	15 GR																
NUECES PICADAS	10 GR																
FLORES DECORATIVAS	0.3 GR																
TOFU	50 GR																



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF13	VENTRESCA-ENSALADA DE ARROZ INTEGRAL		ESCAROLA 30 GR ENSALADA ARROZ INTEGRAL 80 GR VENTRESCA ATUN CLARO 50 GR ALCACHOFA AC.OLIVA 1/4 3 UN
PF14	LANGOSTINO MARINADO CON SALMON		LANGOSTINO MARINADO 25 GR PZ 2 UN SALMON AHUMADO 20 GR PZ 1 UN SARDINA AHUMADA 20 GR PZ 5 UN SALSA TARTARA 30 CC ACEITUNA KALAMATA 3 UN



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF15	PULPO-LOMO-FUET-MOZARELLA		ESCAROLA 10 GR PULPO COCIDA RODAJE 30 GR LOMO IBERICO 4 GR PZ 5 UN MINI FUETS 8 GR 2 UN MOZARELLA BABAY ENVUELTA EN ANCHOA 2 UN ARANDANO FRESCO 2 GR PZ 3 UN DATIL 10 GR 1 UN



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF16	BONITO-LANGOSTINO-SALMON		<p>LECHUGA COGOLLO 7 GR 2 UN</p> <p>PIMIENTO PIQUILLO 23 GR PZ 1 UN</p> <p>BONITO ACEITE DE OLIVA LOMOS 40 GR</p> <p>SARDINA 2 UN</p> <p>SALSA TARTARA 20 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA 1 UN</p> <p>SALMON GRAVADA 20 GR 2 UN</p> <p>QUENELLES QUESO PHILADELPHIA 15 GR PZ 1 UN</p>
PF17	TOMATE KUMATO-MOZARELLA-LECHUGA		<p>LECHUGA ROBLE 15 GR</p> <p>TOMATE KUMATO RODAJA 14 GR 4 UN</p> <p>QUEZZO MOZARELLA BUFALA 20 GR 4 UN</p> <p>TOMATE SECO JULIANA 4 MM 4 GR</p> <p>ACEITE DE ALBAHACA Y CILANTRO 10 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF18	MELO-JAMON-DATILES- PIÑONES-CIRUELA		<p>MELON RODAJA 15 GR 8 UN</p> <p>LECHUGA BROTES MIXTO 5 GR</p> <p>JAMON IBERICO RECEBO CORTADO A MANO 60 GR</p> <p>DATIL 10 GR 1 UN</p> <p>PIÑONES FRITOS 4 GR</p> <p>CIRUELA PASA 10 GR PZ 1 UN</p>
PF19	IBERICOS-FUET- TOMATE RALLADO		<p>TOMATE RALLADO 30 GR</p> <p>MINI FUETS 8 GR PZ 5 UN</p> <p>JAMON IBERICO LONCHA 10 GR 5 UN</p> <p>CHORIZO IBERICO 8 GR 3 UN</p> <p>LOMO IBERICO RECEBO LONCHA 4 GR PZ 4 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PF20	PULPO-SALMON- LANGOSTINO-BACALAO		<p>ESCAROLA 10 GR</p> <p>MANZANA BASTON MARINADA</p> <p>ENELDO 20 GR</p> <p>LANGOSTINO COLA COCIDO 25 GR 1 UN</p> <p>SALMON AHUMADO SOLOMILLO 30 GR PZ 2 UN</p> <p>BACALAO AHUMADO 25 GR 1 UN</p> <p>PULPO COCIDO RODAJA 30 GR</p> <p>LIMA 1/2 RODAJA CON PIEL 1 UN</p>
ENS01	ENSALADA LANGOSTINO- ACEITUNA-TOMATE		<p>ESCAROLA JULIANA FRESCA 20 GR</p> <p>OLLE ROSE CORTADA 20 GR</p> <p>ROBLE CORTADO 20 GR</p> <p>LANGOSTINO COCIDO 25 GR 2 UN</p> <p>ESPARRAGOS BLANCOS 25 GR 2 UN</p> <p>SALSA VINAGRETA 10 GR</p> <p>ACEITUNA NEGRA 1 UN</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO 14 GR 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS02	ENSALADA VENTRESCA ESPARRAGOS Y HUEVO		<p>HUEVO COCIDO GAJO 1/4 PZ 3 UN</p> <p>TOMATE RODAJA 15 GR PZ 3 UN</p> <p>COGOLLO TUDELA 1/4 PZ 3 UN</p> <p>ESPARRAGOS BLANCOS 25 GR 2 UN</p> <p>VENTRESCA ATUN CLARO 30 GR</p>
ENS03	PECHUGA DE POLLO- PALMITO-NARANJA		<p>LECHUGA MIX BROTES TIERNOS 15 GR</p> <p>PALMITO CORTADO RODAJAS 15 GR</p> <p>ALMENDRA FILETEADA TOSTADA 5 GR</p> <p>NARANJA RODAJA 20 GR 2 UN</p> <p>POLLO PECHUGA ASADA 25 GR PZ 4 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS04	BONITO ACEITE HUEVO COCIDO		<p>LECHUGA COGOLLO HOJA CORTE GRUESO 35 GR</p> <p>PIMIENTO PIQUILLO 23 GR PZ 2 UN</p> <p>BONITO ACEITE DE OLIVA DADOS 40 GR</p> <p>CEBOLLETA RODAJA FRESCA 4 GR</p> <p>HUEVO COCIDO GAJO 1/6 2 UN</p> <p>TOMATE SECO JULIANA 3 GR</p>
ENS05	TARTAR SALMON HUMMUS-AGUACATE		<p>TARTAR SALMON AHUMADO 100 GR</p> <p>LIMA RODAJA 15 GR</p> <p>HUMMUS AGUACATE 10 GR</p> <p>SALSA YOGUR AL ENELDO 10 GR</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PZ 1 UN</p> <p>ESPARRAGO VERDE PUNTA 10 CM 2 UN</p> <p>ALCAPARRON 4 GR 2 UN</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS06	LECHUGA POLLO- SETAS-TOMATE		LECHUGA MIX BROTES 30 GR POLLO PECHUGA MARINADA 2 UN ASIATICA 1/4 2 UN SETAS JULIANA SALTEADAS 20 GR PEPINO MEDIA LUNA 5 UN TOMATE CHERRY 1/2 PZ 3 UN
ENS07	LECHUGA-SALMON- MOZARELLA		LECHUGA BROTES MIXTOS 30 GR SALMON AHUMADO 60 GR TOMATE SEMI SECO 1/4 PZ 4 UN ALCAPARRON 2 UN QUESO MOZARELLA 30 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS08	ENSALADA FRIJOL CON VENTRESCA		<p>ENSALADA DE FRIJOL PUERRO 60 GR</p> <p>ENSALADA KALE BROTES 20 GR</p> <p>VENTRESCA DE ATUN 40 GR</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 3 UN</p>
ENS09	ENSALADA PATATA GAJO-SALMON BALIK		<p>ENS PATATA GAJO 20 GR</p> <p>ESPARRAGOS VERDE PUNTA 6 CM 1 UN</p> <p>SALMON AHUMADO BALIK 20 GR PZ 2 UN</p> <p>SALPICON DE PULPO 70 GR</p> <p>RUCULA EN HOJA LAVADA 5 GR</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PZ 1 UN</p> <p>CREMA NATA AGRIA 15 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS10	TABOULEH HUMMUS BABAGANOUSH		<p>TABOULEH 50 GR</p> <p>HUMMUS PURE GARBANZOS 20 GR</p> <p>BABAGANOUSH 50 GR</p> <p>PAN PITA 60 GR</p> <p>TOMATE CHERRY 1 PZ 1 UN</p>
ENS11	QUESO AZUL-RUCULA- FRAMBUESA		<p>RUCULA EN HOJA LAVADA 20 GR</p> <p>QUESO AZUL DESMENUZADO 15 GR</p> <p>FRAMBUESA FRESCA 5 GR 3 UN</p> <p>PIÑONES FRITOS 3 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS12	LENTEJAS-MOZARELLA-AGUACATE		<p>AGUACATE GAJO PELADO 60 GR</p> <p>LENTEJAS MEXICANA CON PUERRO 70 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 15 GR</p> <p>CEBOLLA FRITA DESHIDRATADA 5 GR</p> <p>QUESO MOZARELLA BABY 10 GR PZ 2 UN</p>
ENS13	LECHUGA-ESPARRAGO-TOMATE		<p>ENSALADA RUSTICA 30 GR</p> <p>ACEITUNA KALAMATA SIN HUESO 3 UN</p> <p>TOMATE GAJO 10 GR PZ 2 UN</p> <p>ESPARRAGO BLANCO PUNTAS MEDIA 11 GR PZ 5 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS										
ENS14	LECHUGA-TOMATE- QUESO AZUL		<table> <tr> <td>ENSALADA RUSTICA</td> <td>30 GR</td> </tr> <tr> <td>TOMATE CHERRY 1/2 PZ</td> <td>3 UN</td> </tr> <tr> <td>TOMATE GAJO 10 GR PZ</td> <td>2 UN</td> </tr> <tr> <td>QUESO AZUL CUBOS</td> <td>25 GR</td> </tr> <tr> <td>NUEZ PELADA CORTADA</td> <td>15 GR</td> </tr> </table>	ENSALADA RUSTICA	30 GR	TOMATE CHERRY 1/2 PZ	3 UN	TOMATE GAJO 10 GR PZ	2 UN	QUESO AZUL CUBOS	25 GR	NUEZ PELADA CORTADA	15 GR
ENSALADA RUSTICA	30 GR												
TOMATE CHERRY 1/2 PZ	3 UN												
TOMATE GAJO 10 GR PZ	2 UN												
QUESO AZUL CUBOS	25 GR												
NUEZ PELADA CORTADA	15 GR												
ENS15	ENSALADA EMPEDRADO DE JUDIAS-TOMATE		<table> <tr> <td>LECHUGA VERDE</td> <td>10 GR</td> </tr> <tr> <td>EMPEDRADO DE JUDIAS</td> <td>100 GR</td> </tr> <tr> <td>LIMON GAJO 1/6</td> <td>1 UN</td> </tr> <tr> <td>TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ</td> <td>1 UN</td> </tr> <tr> <td>PEREJIL RIZADO FRESCO LAVADO</td> <td>1 GR</td> </tr> </table>	LECHUGA VERDE	10 GR	EMPEDRADO DE JUDIAS	100 GR	LIMON GAJO 1/6	1 UN	TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ	1 UN	PEREJIL RIZADO FRESCO LAVADO	1 GR
LECHUGA VERDE	10 GR												
EMPEDRADO DE JUDIAS	100 GR												
LIMON GAJO 1/6	1 UN												
TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ	1 UN												
PEREJIL RIZADO FRESCO LAVADO	1 GR												



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS16	HUMMUS GARBANZOS CON TOMATE		HUMMUS 50 GR ACEITE DE OLIVA 3 GR APIO BASTON 4G PZ 6 UN PIMENTON DULCE POLVO 0,5 GR TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ 1 UN
ENS17	ENSALADA CAMPERA		ENSALADA CAMPERA CON VENTRESCA 110 GR ESCAROLA 10 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS18	ENSALADA DE PASTA CON SALMON		<p>PASTA LACITOS CON SALMON Y BACALAO</p> <p>110 GR</p>
ENS19	VENTRESCA-ESPARRAGO-TOMATE		<p>LECHUGA COGOLLO CORTE GRUESO FRESCO 35 GR</p> <p>ESPARRAGO BLANCO 6-8 60 GR PZ 1 UN</p> <p>VENTRESCA ATUN CLARO 30 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 10 GR</p> <p>ESPARRAGO VERDE FRESCO 7 GR 3 UN</p> <p>MAYONESA GRANEL 20 GR</p> <p>ENVASE ALUMINIO 30 CC PARA SALSA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENS20	LENTEJAS-TOMATE RALLADO		<p>LENTEJAS ESTOFADAS 200 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 70 GR</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 2 UN</p>
ENS21	LENTEJAS-CITRICOS-POMELO		<p>POMELO 1/2 RODAJA 20 GR 4 UN</p> <p>QUESO FETA DESMENUZADO 20 GR</p> <p>ENELDO 2 UN</p> <p>LENTEJAS CASERAS COCIDAS 75 GR</p> <p>LIMA RODAJA 1 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB0 1	BOL LANGOSTINO- ACEITUNA-TOMATE		<p>ESCAROLA JULIANA FRESCA 20 GR</p> <p>OLLE ROSE CORTADA 20 GR</p> <p>ROBLE CORTADO 20 GR</p> <p>LANGOSTINO COLA 25 GR 2 UN</p> <p>ESPARRAGOS BLANCOS 1/2 PZ 4 UN</p> <p>12.5 GR</p> <p>SALSA VINAGRETA 10 GR</p> <p>ACEITUNA NEGRA 1 UN</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO 14 GR 1 UN</p>
ENSB0 2	BOL ENSALADA VENTRESCA ESPARRAGOS Y HUEVO		<p>HUEVO COCIDO GAJO 1/4 PZ 1 UN</p> <p>TOMATE RODAJA 15 GR PZ 1 UN</p> <p>COGOLLO TUDELA 1/4 PZ 2 UN</p> <p>ESPARRAGOS BLANCOS 1/2 1 UN</p> <p>12.5 GR</p> <p>VENTRESCA ATUN CLARO 30 GR</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB0 3	BOL PECHUGA DE POLLO-PALMITO- NARANJA		LECHUGA MIX BROTES TIERNOS 10 GR PALMITO CORTADO RODAJAS 15 GR ALMENDRA FILETEADA TOSTADA 5 GR NARANJA RODAJA 20 GR 1 UN POLLO PECHUGA ASADA 25 GR PZ 4 UN
ENSB0 4	BOL BONITO ACEITE HUEVO COCIDO		LECHUGA COGOLLO HOJA CORTE GRUESO 30 GR PIMIENTO PIQUILLO 23 GR PZ 1 UN BONITO ACEITE DE OLIVA DADOS 30 GR CEBOLLETA RODAJA FRESCA 3 GR HUEVO COCIDO GAJO 1/6 1 UN TOMATE SECO JULIANA 3 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB0 5	BOL TARTAR SALMON- HUMMUS-AGUACATE		<p>TARTAR SALMON AHUMADO 70 GR</p> <p>RODAJA LIMA 1 UN</p> <p>ALCAPARRON 4 G 2 UN</p> <p>SALSA YOGUR AL ENELDO 10 GR</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO 1/2 PIEZA 2 UN</p>
ENSB0 6	BOL LECHUGA POLLO- SETAS-TOMATE		<p>LECHUGA MIX BROTES 30 GR</p> <p>POLLO PECHUGA MARINADA ASIATICA 1/4 2 UN</p> <p>SETAS JULIANA SALTEADAS 20 GR</p> <p>PEPINO MEDIA LUNA 5 UN</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 3 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB0 7	BOL LECHUGA-SALMON- MOZARELLA		<p>LECHUGA BROTES MIXTOS 30 GR</p> <p>SALMON AHUMADO 60 GR</p> <p>TOMATE SEMI SECO 1/4 PZ 2 UN</p> <p>ALCAPARRON 2 UN</p> <p>QUESO MOZARELLA BABY 10 GR 3 UN</p>
ENSB0 8	BOL ENSALADA FRIJOL CON VENTRESCA		<p>ENSALADA FRIJOL 40 GR</p> <p>VENTRESCA DE ATUN 20 UN</p> <p>ENSALADA KALE BROTES 20 GR</p> <p>TOMATE CHERRY ROJO ½ PZ 3 UN</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 2 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB1 1	BOL QUESO AZUL- RUCULA-FRAMBUESA		<p>RUCULA EN HOJA LAVADA 20 GR</p> <p>QUESO AZUL DESMENUZADO 10 GR</p> <p>FRAMBUESA FRESCA 5 GR 3 UN</p> <p>PIÑONES FRITOS 3 GR</p>
ENSB1 2	BOL LENTEJAS- MOZARELLA-AGUACATE		<p>AGUACATE GAJO PELADO 30 GR</p> <p>LENTEJAS MEXICANA CON PUERRO 60 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 10 GR</p> <p>CEBOLLA FRITA DESHIDRATADA 3 GR</p> <p>QUESO MOZARELLA BABY 10 GR PZ 2 UN</p> <p>CEBOLLINO 0.1 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB1 3	BOL LECHUGA- ESPARRAGO-TOMATE		<p>ENSALADA RUSTICA 30 GR</p> <p>ACEITUNA KALAMATA SIN HUESO 3 UN</p> <p>TOMATE GAJO 10 GR PZ 2 UN</p> <p>ESPARRAGO BLANCO PUNTAS MEDIA 11 GR PZ 5 UN</p>
ENSB1 4	BOL LECHUGA-TOMATE- QUESO AZUL		<p>ENSALADA RUSTICA 30 GR</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 3 UN</p> <p>TOMATE GAJO 10 GR PZ 2 UN</p> <p>QUESO AZUL CUBOS 25 GR</p> <p>NUEZ PELADA CORTADA 15 GR</p>



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB1 5	BOL ENSALADA JUDIAS-TOMATE		LECHUGA VERDE 10 GR EMPEDRAT JUDIAS TOMATE 100 GR LIMON GAJO 1/6 15 GR 1 UN TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ 1 UN PEREJIL RIZADO FRESCO LAVADO 1 GR
ENSB1 6	BOL HUMMUS GARBANZOS CON TOMATE		HUMMUS 50 GR ACEITE DE OLIVA 3 GR APIO BASTON 4G PZ 6 UN PIMENTON DULCE POLVO 0,5 GR TOMATE CHERRY ROJO 14 GR PZ 1 UN



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB1 7	BOL ENSALADA CAMPERA		ENSALADA CAMPERA CON VENTRESCA 110 GR ESCAROLA 10 GR
ENSB1 8	BOL ENSALADA DE PASTA CON SALMON		PASTA LACITOS CON SALMON Y BACALAO 110 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB1 9	BOL VENTRESCA- ESPARRAGO-TOMATE		<p>LECHUGA COGOLLO CORTE GRUESO FRESCO 10 GR</p> <p>ESPARRAGO BLANCO 6-8 60 GR PZ 1 UN</p> <p>VENTRESCA ATUN CLARO 15 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 5 GR</p> <p>ESPARRAGO VERDE FRESCO 7 GR 3 UN</p>
ENSB2 0	BOL LENTEJAS-TOMATE RALLADO		<p>LENTEJAS ESTOFADAS 200 GR</p> <p>TOMATE FRESCO RALLADO 70 GR</p> <p>TOMATE CHERRY 1/2 PZ 2 UN</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
ENSB2 1	BOL KALE BROTES- LENTEJAS		ENSALADA KALE BROTES 10 GR ZANAHORIA BRUNOISSE 10 GR LENTEJAS COCIDAS CITRICOS 75 GR
PT01	YOGUR NATURAL CON CHIA		YOGUR GRIEGO NATURAL 120 GR SEMILLAS DE CHIA 5 GR COULIS MANGO-PASION 10 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT02	PASTEL GIRI FRIZE CITRICOS		PASTEL GIRI FRIZE CITRICOS 60 GR
PT03	YOGUR NATURAL		TARTA NATA-NUECES 60 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT04	FRUTA ESTACION CORTADA		UVAS 15 GR NARANJA 20 GR SANDIA 15 GR MANGO 15 GR MORAS 1 UN GROSELLAS 2 UN ARANDANOS 2 UN
PT05	TARTA DE LIMON		MOUSSE DE LIMON 30 GR CREMA DE LIMON 10 GR ROSAS 10 GR SIROPE DE MENTA 5 UN ALMENDRAS 10 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT06	FLAN DE HUEVO ARANDANOS-NUEZ		FLAN DE HUEVO 100 GR ARANDANOS SECOS 10 GR NUECES DE CALIFORNIA 6 GR
PT07	TARTA SANTIAGO		TARTA SANTIAGO FRESCA 70 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT10	PASTEL QUESO-MIEL-PIÑONES		PASTEL QUESO MIEL Y PIÑONES 70 GR
PT11	PASTEL TRICOLOR CHOCOLATE		PASTEL TRICOLOR CHOCOLATE 70 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT12	PASTEL CHOCOLATE PURO		PASTEL 100% CHOCOLATE 70 GR
PT13	PASTEL TIRAMISU		PASTEL TIRAMISU 70 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT14	PASTEL CHOCOLATE-YOGUR FRAMBUESA		PASTEL CHOCOLATE-YOGUR-FRAMBUESA 70 GR
PT15	PASTEL MANDARINA-CAVA		PASTEL MANDARINA/CAVA 60 GR



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT16	BANDEJA MINI PASTELITOS		PASTEL PETIT FOUR VARIADOS 50 UN
PT17	FRESONES		FRESON 20 GR SIN RABILLO 11 UN



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
PT18	TOCINO DE CIELO		<p>TOCINO DE CIELO 70 GR</p>
DES01	JAMON IBERICO-MINI FUET		<p>TOMATE RALLADO-ACEITE DE OLIVA 30 GR JAMON IBERICO RECEBO CORTADO A MANO 20 GR QUESO NATA BARRA 40 GR MINI FUETS 8 GR 3 UN PECHUGA PAVO BRASEADA 30 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES02	CREPE RELLENO MERMELADA DE FRAMBUESA		<p>CREPE RELLENO CON MERMELADA DE FRAMBUESA 1 UN</p> <p>PLATO FUNGIBLE CON 30 GR QUESO QUARK 1 UN</p> <p>FRAMBUESA FRESCA 5 GR PZ 5 UN</p> <p>ALMENDRA GRANILLO TOSTADA 5 GR</p>
DES03	QUESO COTTAGE- PECHUGA PAVO- TOMATE		<p>TOMATE RALLADO-ACEITE DE OLIVA 30 GR</p> <p>LECHUGA MIX BROTES TIERNOS 5 GR</p> <p>QUESO COTTAGE 60 GR</p> <p>ARANDANOS SECOS 10 GR</p> <p>QUESO EMMENTAL 20 GR</p> <p>PECHUGA PAVO BRASEADA 15 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS																
DES04	TORTILLA PATATA-QUESO-LOMO		<table border="0"> <tr> <td>TORTILLA ESPAÑOLA</td> <td>50 GR</td> </tr> <tr> <td>QUESO MANCHEGO CURADO D.O.</td> <td>30 GR</td> </tr> <tr> <td>FUET</td> <td>36 GR</td> </tr> <tr> <td>PECHUGA DE PAVO BRASEADA</td> <td>20 GR</td> </tr> <tr> <td>TOMATE CHERRY</td> <td>25 GR</td> </tr> <tr> <td>LOMO IBERICO RECEBO</td> <td>10 GR</td> </tr> </table>	TORTILLA ESPAÑOLA	50 GR	QUESO MANCHEGO CURADO D.O.	30 GR	FUET	36 GR	PECHUGA DE PAVO BRASEADA	20 GR	TOMATE CHERRY	25 GR	LOMO IBERICO RECEBO	10 GR				
TORTILLA ESPAÑOLA	50 GR																		
QUESO MANCHEGO CURADO D.O.	30 GR																		
FUET	36 GR																		
PECHUGA DE PAVO BRASEADA	20 GR																		
TOMATE CHERRY	25 GR																		
LOMO IBERICO RECEBO	10 GR																		
DES05	QUESO COTTAGE-TOMATE-JAMON		<table border="0"> <tr> <td>TOMATE KUMATO</td> <td>50 GR</td> </tr> <tr> <td>QUESO COTTAGE</td> <td>50 GR</td> </tr> <tr> <td>MERMELADA DE HIGO</td> <td>10 GR</td> </tr> <tr> <td>ARANDANO FRESCO 2 GR</td> <td>3 UN</td> </tr> <tr> <td>ALMENDRAS FILETEADAS</td> <td>3 GR</td> </tr> <tr> <td>TOMATE CHERRY AMARILLO 1/2</td> <td>2 UN</td> </tr> <tr> <td>JAMON COCIDO</td> <td>40 GR</td> </tr> <tr> <td>QUESO EMMENTAL</td> <td>40 GR</td> </tr> </table>	TOMATE KUMATO	50 GR	QUESO COTTAGE	50 GR	MERMELADA DE HIGO	10 GR	ARANDANO FRESCO 2 GR	3 UN	ALMENDRAS FILETEADAS	3 GR	TOMATE CHERRY AMARILLO 1/2	2 UN	JAMON COCIDO	40 GR	QUESO EMMENTAL	40 GR
TOMATE KUMATO	50 GR																		
QUESO COTTAGE	50 GR																		
MERMELADA DE HIGO	10 GR																		
ARANDANO FRESCO 2 GR	3 UN																		
ALMENDRAS FILETEADAS	3 GR																		
TOMATE CHERRY AMARILLO 1/2	2 UN																		
JAMON COCIDO	40 GR																		
QUESO EMMENTAL	40 GR																		



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES06	LACON-PAVO-LOMO IBERICO		LACON PAVO AHUMADO 30 GR FIAMBRE PECHUGA DE PAVO 20 GR LOMO IBERICO RECEBO 25 GR QUESO MOZARELLA BUFALA 40 GR PLATO SALMOREJO 20 GR
DES07	PECHUGA PAVO- QUESO-ESPARRAGOS		PECHUGA DE PAVO BRASEADA 80 GR TOMATE RODAJA 45 GR ESPARRAGO BLANCO PUNTA 6 GR PZ 2 UN QUESO FRESCO LIGERO 60 GR



ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES08	QUESO-MOZARELLA- MEMBRILLO-HUEVO COCIDO		HUEVO COCIDO 1 UN CARNE DE MEMBRILLO 30 GR QUESO MOZARELLA BUFFALA 60 GR TOMATE RALLADO 30 GR
DES09	HUEVOS REVUELTOS- CALABAZA-TOMATE		HUEVOS REVUELTOS 100 GR ESPARRAGO VERDE FRESCO PUNTA 6CM 2 UN CALABAZA DADO AL VAPOR 30 GR ESPINACAS 30 GR TOMATE SEMISECO 1/2 44 GR PZ 2 UN



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES10	TORTILLA FRANCESA- JAMON-ESPARRAGO		TORTILLA FRANCESA 100 GR JAMON COCIDO 20 GR ESPARRAGO VERDE PUNTA 6CM 13 GR TOMATE CHERRY 1 UN
DES11	THIN JAMON COCIDO- QUESO		BOCADILLO INTEGRAL THIN JAMON- QUESO 1/2 2 UN



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES12	TORTILLA FRANCESA-CALABACIN-JAMON		<p>TORTILLA FRANCESA 90 GR</p> <p>PATATA COCIDA MINI BABY 5 UN</p> <p>SALSA TOMATE 20 GR</p> <p>QUESO BRIE 20 GR</p> <p>ESPARRAGO VERDE FRESCO PUNTA 6 CM 2 UN</p>
DES13	TORTILLA FRANCESA-ESPINACAS		<p>TORTILLA FRANCESA 90 GR</p> <p>TOMATE 1/2 PZ 30 GR 1 UN</p> <p>ESPINACAS FRESCAS SALTEADAS 30 GR</p> <p>QUESO CABRA RULO 20 GR</p> <p>PIMENTON 0.5 GR</p>



USO OFICIAL

ART.	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
DES14	HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA		HUEVOS REVUELTOS A LA MEXICANA 170 GR
DES15	CREPES RELLENOS HUEVOS REVUELTOS SALMON		CREPE RELLENO HUEVOS REVUELTOS SALMON 80 GR SALSA TOMATE CON ALBAHACA 50 GR PATATAS Y CALABACIN PANADERAS 50 GR