

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS EN LOS TALLERES DE ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS PENITENCIARIOS.

*Toda la información recogida en el presente documento tiene carácter confidencial, comprometiéndose el receptor a impedir su divulgación a terceros, limitándose el uso formal de su publicación.*

*El receptor del presente documento se compromete a no copiarlo ni reproducirlo, por sí mismo o por terceras personas, cualquiera que sea el medio o fin a que se destine, sin obtener previamente un permiso escrito de la Entidad Estatal de Derecho Público de Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo.*

## ÍNDICE

### I. OBJETIVO Y ALCANCE

- II. ENTREGA DEL SUMINISTRO
- III. CONDICIONES DEL SUMINISTRO
- IV. COMPROBACIONES EN LA RECEPCIÓN
- V. GARANTÍA DE LOS BIENES SUMINISTRADOS
- VI. LOTES

- Aves y caza fresca
- Bollería
- Carne fresca
- Conservas
- Embutidos y charcutería
- Frutas y Frutos secos
- Huevos
- Legumbres y arroz
- Ovoproductos
- Patatas, cebollas y ajos
- Pescado fresco
- Postres lácteos
- Salsas de mesa y varios
- Verdura congelada
- Verduras y hortalizas frescas

- VII. ANEXO I. Artículos que componen el lote de pescado fresco

## I. OBJETIVO Y ALCANCE

El objeto del contrato es del suministro de materias primas para la alimentación de los internos en los Centros Penitenciarios que se detallan en este pliego, enumerándose los artículos y agrupándose por lotes.

Los artículos que componen los lotes objeto de esta licitación cumplirán con lo establecido en el Código Alimentario Español, Normativa vigente Europea, Reglamentación Técnico-Sanitaria correspondiente, Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y demás disposiciones oficiales según corresponda, así como lo establecido en el presente pliego de prescripciones técnicas (PPT) según características de presentación y envasado, calidades y clasificación, parámetros microbiológicos, físico-químicos y organolépticos recogidas en las mismas para cada uno de los productos (Ver normativa en el Anexo).

Si durante el transcurso del contrato se produjese alguna modificación de la normativa vigente que fuese más restrictiva que lo indicado en el PPT en relación a algún parámetro, tendrá validez sobre el presente documento.

De acuerdo con el apartado 15.5 del Cuadro de Características, podrá ser causa de resolución del contrato, cuando por incumplimiento de las presentes prescripciones técnicas de las materias primas, concurran tres incidencias calificadas por la Comisión de Seguimiento de Proveedores como faltas muy graves.

***Nota: los artículos suministrados al Centro Penitenciario de Ceuta y Melilla tendrán certificado de producto Halal.***

## II. ENTREGA DEL SUMINISTRO

- **La entrega de los suministros:**

Se realizará en función de las necesidades del Centro Penitenciario, por lo que su adquisición se efectuará de forma gradual y la entrega se hará cumpliendo la normativa vigente en materia de Transporte Terrestre de Alimentos y Productos Alimenticios a Temperatura Regulada (Ver normativa en el Anexo).
- **Transporte:**

El adjudicatario está obligado a disponer de los medios de transporte y personales adecuados para garantizar el correcto suministro de los artículos que componen los lotes.
- **Alérgenos:**

El adjudicatario está obligado a facilitar la información relativa a alérgenos e información nutricional según lo estipulado en el *Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.*
- **Plazos:**

Una vez formulada la petición de suministro por parte del Centro Penitenciario a la firma adjudicataria, ésta efectuará la entrega del pedido en el plazo máximo 48 horas siguientes a la petición, excepto en los casos de urgencia, en los que este plazo se reducirá a 24 horas. El proveedor confirmará en todo momento al centro el día y la hora aproximada a la que va a realizar la entrega.
- **Horarios:**

La entrega se realizará en los lugares de descarga del centro y en horario de mañana hasta las 13 horas, guardando las medidas de seguridad establecidas en el centro, tanto en los accesos de entrada y salida como en los lugares de descarga de la mercancía, en vehículos y con conductores previamente registrados en el Departamento de Seguridad del centro. Si puntualmente se exigieran la entrega del suministro en un día y hora concretos por causas internas, únicamente se recepcionará la mercancía en dicha fecha y horario.

- **Albarán:**

Las entregas se realizarán acompañándolas del albarán valorado correspondiente en el que se incluirá al menos, como datos identificativos: proveedor, fecha, denominación de los productos suministrados con todos los lotes correspondientes (se detallará en el albarán el mismo número de lote que figura en el etiquetado de cada producto suministrado) y cantidad.

Toda la documentación que acompañe a las partidas no inducirá a error o confusión, de manera que se garantice la trazabilidad de los productos en todo momento y se cumpla con la normativa vigente en materia de información obligatoria suministrada al consumidor.

- **Lugar de la descarga:**

Los productos se entregarán en las zonas y muelles de carga y descarga, habilitados para esta actividad en el centro. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria, el trabajo de descarga del vehículo de transporte y su traslado a la balanza o báscula de pesaje.

### **III. CONDICIONES DEL SUMINISTRO**

1. El contratista asume expresamente la obligación de suministrar todos los artículos que componen el lote(s) adjudicado(s), al precio convenido, hasta las cantidades máximas estimativas concertadas y siempre de conformidad con los pedidos de los Centros Penitenciarios.

Excepcionalmente, por necesidades internas de confección del racionado, el Centro Penitenciario podrá variar en los pedidos que realice al proveedor, las cantidades de uno o más artículos pertenecientes al mismo lote, siempre y cuando la suma total de los importes de cada uno de los artículos no supere al valor total de adjudicación del lote.

2. El suministrador facilitará cuantas instrucciones sean precisas para el manejo y correcta manipulación del suministro que oferta, tanto en forma de folleto, manual o instrucciones escritas, que, salvo autorización expresa, deberán serlo en el idioma español.

El suministrador facilitará, a cada Centro Penitenciario, la totalidad de las Fichas Técnicas de cada uno de los productos suministrados al comienzo del contrato.

3. Asimismo, facilitará el asesoramiento e instrucción de su propio personal, sin que haya de ser abonada cantidad alguna distinta del precio contratado.

4. Si el suministro se refiere a bienes o artículos ya comercializados y existentes en el mercado o en los que el adjudicatario no haya intervenido directamente en todo o parte del proceso de producción, almacenamiento, distribución, comercialización, transporte, entrega o cualquier otra fase previa, el contratista se obliga a garantizar que los mismos cumplen la normativa de consumo vigente aplicable en la materia y que, en su caso, se hallan homologados y normalizados en España para su uso.
5. Para realizar un correcto seguimiento y control de la calidad de los productos suministrados, garantizar el cumplimiento de las prescripciones técnicas y alcanzar una óptima seguridad alimentaria, se realizarán analíticas de los productos que se estimen conveniente. Las analíticas de producto incluyen un análisis microbiológico, un análisis físico-químico y otro organoléptico con determinaciones específicas según la naturaleza del producto. Los muestreos se realizarán, durante el año de vigencia del contrato, por un técnico del laboratorio y se deberán de realizar por triplicado, conforme al procedimiento establecido. En el supuesto de que el proveedor adjudicatario se haya comprometido a asumir el coste de estas analíticas conforme a lo indicado en el anexo 2.A, deberá abonar puntualmente al laboratorio las facturas correspondientes a los análisis efectuados.

#### **IV. COMPROBACIONES A LA RECEPCIÓN**

- En el momento de la recepción de los suministros se realizarán las siguientes comprobaciones:
  - ✓ Revisión de pesos, calidad y etiquetado de los productos suministrados.
  - ✓ Idoneidad del transporte empleado; estado de limpieza del vehículo; se rechazarán los transportes con productos incompatibles (ej. Productos químicos); comprobación de que la temperatura de presentación es adecuada al producto (refrigerado, ultracongelado, etc.), así como de los envases y embalajes.

Será rechazado por el personal del Servicio de Alimentación cualquier suministro (previo aviso a la empresa adjudicataria) en el momento de la recepción, por no corresponderse con lo solicitado, por no cumplir, o bajo sospecha que se documentará, las prescripciones técnicas y/o legislación vigente. La reposición de productos devueltos será suministrada de inmediato (antes de 24 horas).

Trabajo Penitenciario y Formación para el Empleo podrá requerir la presencia del responsable de la empresa adjudicataria para tratar sobre temas derivados de deficiencias en los productos que suministra, siendo obligatoria dicha asistencia para el proveedor. Así mismo, podrá concertarse una visita a las instalaciones del proveedor para la realización de una auditoria, bien por parte de personal propio del TPFE, por empresa contratada o mediante aviso a la Autoridad Sanitaria competente.

#### **V. GARANTIA DE LOS BIENES SUMINISTRADOS**

El plazo de garantía que se establece para cada producto es el establecido por el proveedor según estudios de vida útil y/o legislación vigente para cada producto. Durante dicho plazo de garantía, el contratista queda obligado a la reposición de los suministros defectuosos o inadecuados, si fuera necesario.

- Teniendo en cuenta que el periodo de vida útil para un producto comienza en la fabricación/ensado del mismo y finaliza según el marcado de fechas de su etiquetado (Fecha de caducidad o de consumo preferente): en el momento de la recepción en el Centro Penitenciario, al producto le debe restar no menos del 50% de su vida útil.
- El etiquetado cumplirá con lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios vigente en cada momento e indicaciones de la legislación vigente de cada producto.
- Todos los envases utilizados serán aptos para uso en industria alimentaria y cumplirán la legislación vigente.
- En la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, todos los materiales de envase se ajustarán a lo establecido en la Ley 8/2019, de 19 de febrero, de residuos y suelos contaminados de las Illes Balears y, en los mismos términos, a lo establecido en la ley Foral 14/2018 de residuos, en la Comunidad foral de Navarra.

## VI. LOTES DE PRODUCTOS

---

### AVES Y CAZA

---

- Todos los productos de este lote se proporcionarán frescos, sin haber sufrido ningún proceso de congelación.  
***Excepcionalmente, en el expediente correspondiente al suministro de los centros penitenciarios de la Comunidad Autónoma de Canarias, los artículos de este lote se suministrarán congelados\*.***
- Todos los productos se suministrarán atendiendo, exclusivamente, a la descripción que de ellos se hace a continuación, sin tener en consideración su composición en función de posibles denominaciones o definiciones de tipo industrial, sectorial o popular, incluso cuando estén contempladas en la normativa vigente.
- Se suministrarán sacrificados, desplumados o pelados (para el caso del conejo), eviscerados y sin cabeza, patas, corazón, hígado ni molleja, salvo petición expresa del centro penitenciario.
- Serán en todo momento aptos para el consumo y estarán provistas de un marchamo o distintivo sanitario con el número correspondiente al del registro del matadero de procedencia.
- El transporte se efectuará en vehículos cerrados autorizados que aseguren que los productos se conservan de 0-4°C para productos refrigerados y a -18°C para productos congelados (únicamente en los expedientes autorizados) durante el

transporte y recubiertos en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.

Todos los productos suministrados cumplirán los siguientes parámetros:

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
MATERIA GRASA	<15%
TEJIDO CONJUNTIVO	<10%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios Mesófilos</i> (ufc/g)	<10 <sup>6</sup>
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>E. Coli</i> ( ufc/g)	<10
<i>Salmonella spp.</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	<10
<i>Campylobacter</i> (25g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (25g)	Ausencia
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	típico carne fresca
Olor	típico carne fresca
Aspecto	típico carne fresca

\* Para productos congelados: el exudado de los productos tras su descongelación no debe superar el 15% del peso total.

La oferta económica que se presente deberá tener en cuenta, escrupulosamente, los parámetros anteriores.

#### Alas de pollo frescas

- Corresponderán a canales del 83 %, categoría A, Tipo I. Con un peso que oscilará entre 75 y 100 gramos la unidad.
- Se suministrarán troceadas bajo petición del Centro Penitenciario.
- La oferta se hará en euros por kilogramo.

#### Codornices frescas

- Serán de categoría Extra.
- Su peso mínimo por unidad será de 90 gramos.

- La oferta se hará en euros por unidad.

#### **Conejo fresco**

- El peso del conejo estará comprendido entre 1 y 1,2 kilogramos.
- Se suministrará entero o troceado en la manera que se indique por el centro penitenciario, a petición de este.
- El precio se ofertará en euros por kilogramo de conejo libre de despojos y otros subproductos.

#### **Cuarto trasero de pollo fresco**

- Corresponderá a canales de categoría A, Tipo I, con un peso que oscilará entre 300 y 400 gramos por unidad.
- La oferta se hará en euros por kilogramo.

#### **Filete de muslo de pollo fresco**

- Muslo de pollo fresco correspondiente a canales del 83 %, categoría A, Tipo I, con presentación fileteada con un peso por filete que oscilará entre 125 y 175 gramos.
- La oferta se hará en euros por kilogramo.

#### **Filete de pechuga de pollo fresco**

- Filete de pechuga de pollo fresco correspondiente a canales del 83 %, categoría A, Tipo I, con presentación fileteada con un peso por filete que oscilará entre 140 y 200 gramos.
- La oferta se hará en euros por kilogramo.

#### **Gallina fresca**

- Gallina troceada en la forma que indique el centro penitenciario, sin ningún tipo de despojos, procedente de canales del 65 %, con un peso por unidad comprendido entre 1,5 y 2,2 kilogramos.
- La oferta se hará en euros/ por kilogramo de producto sin subproductos ni despojos.

#### **Muslos de pavo frescos**

- El peso por pieza deberá estar comprendido entre 250 y 350 gramos.
- A petición del centro penitenciario, deberá servirse con el hueso tronchado, sin separar la pieza.
- A petición del centro penitenciario, se suministrará troceado.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

#### **Muslo de pollo fresco (jamoncitos)**

- Se proporcionará muslo de pollo, exclusivamente, es decir, sin contramuslo ni ningún otro componente.
- Corresponderá a canales del 83%, de categoría A, Tipo I, con un peso que oscilará entre 125 y 150 gramos.
- A petición del centro penitenciario, se suministrará troceado.



- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### **Pollo fresco**

- Se proporcionarán unidades, sin despojos (vísceras, cabezas, patas, etc.) ni subproductos de ningún tipo. Las unidades irán enteras o troceadas en la manera que se indique por el centro penitenciario y, en ambos casos, a petición de éste.
- Se suministrarán de categoría A, Tipo I.
- El peso por unidad estará comprendido entre 1 y 1,2 kilogramos en su presentación entera sin despojos.
- La oferta económica de este producto se hará en euros por kilogramo de pollo sin despojos ni otros subproductos.

### **Pollo Tomatero/Coquelet/Picantón:**

- Se proporcionarán unidades, sin despojos (vísceras, cabezas, patas, etc.) ni subproductos de ningún tipo y enteros.
- Se suministrarán de categoría A, Tipo I.
- El peso por unidad estará comprendido entre 300 y 500 gramos en su presentación entera sin despojos.
- La oferta económica de este producto se hará en euros por unidad.

---

## **BOLLERÍA**

---

- Los productos suministrados presentarán características organolépticas típicas de cada producto.
- Cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos:

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/gr)	<1000
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	Ausencia
<i>E.coli</i> (nmp)(ufc/g)	Ausencia
<i>S.aureus</i> (ufc/g)	Ausencia
mohos/levaduras (ufc/g)	< 200
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Ausencia
<i>B. cereus</i> (ufc/g) para galletas	Ausencia

### **Biscochos**

- Se suministrarán bizcochos del tipo palmilla, duro.
- El contenido de grasa máximo será del 25%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 10\%$ .
- El porcentaje de cenizas no superará el 1,5%.

- Se presentarán en raciones individuales estuchadas de 3 ó 4 piezas.
- El contenido en peso neto mínimo del estuche será de 40 gramos.
- La oferta se realizará en euros por unidad (estuche de 3 ó 4 piezas).

#### **Galletas**

- Se suministrarán galletas en raciones individuales estuchadas de 4- 5 unidades y contenido neto mínimo en peso de 25 gramos, con un peso, por unidad, de 5 gramos.
- El contenido de grasa máximo será del 20%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 6\%$ .
- Contenido en sulfitos (SO<sub>2</sub>): 50 mg/Kg.
- La oferta se realizará en euros por unidad (envase de 4-5 galletas).

#### **Galletas integrales**

- Se suministrarán galletas integrales en raciones individuales estuchadas de 3 a 5 unidades y contenido neto mínimo en peso comprendido entre 35 y 40 gramos.
- El contenido de grasa máximo será del 20%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 6\%$ .
- Contenido en sulfitos (SO<sub>2</sub>): 50 mg/Kg.
- La oferta se realizará en euros por unidad (envase de 3-5 galletas).

#### **Galletas sin gluten y sin lactosa**

- Se suministrarán galletas sin gluten y sin lactosa, preferiblemente en raciones individuales estuchadas de 3 a 5 unidades y contenido neto mínimo en peso comprendido entre 35 y 40 gramos.
- El contenido de grasa máximo será del 20%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 6\%$ .
- Contenido en sulfitos (SO<sub>2</sub>): 50 mg/Kg.
- La oferta se realizará en euros por unidad (envase de 3-5 galletas).

#### **Magdalena**

- Se suministrarán magdalenas en raciones individuales estuchadas de 2 unidades y contenido neto mínimo en peso, por estuche, de 65 gramos.
- Se suministrarán de categoría Primera.
- El contenido de grasa máximo será del 25%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 20\%$ .
- El porcentaje de cenizas no superará el 1,5%.
- La oferta se realizará sobre euros por unidad.

#### **Sobaos pasiegos**

- Se suministrarán sobaos pasiegos en envase individual de 1 unidad y contenido neto en peso comprendido entre 35 y 45 gramos.
- El contenido de grasa estará comprendido entre el 24% y 32%.
- El porcentaje de humedad estará comprendido entre el 15% y 20%.
- El porcentaje de cenizas no superará el 1,5%.

- La oferta se realizará en euros por unidad.

### Valencianas

- Se suministrarán “valencianas” en raciones individuales estuchadas de 2 piezas y contenido neto mínimo en peso de 60 gramos.
- El contenido de grasa máximo será del 25%.
- El porcentaje de humedad será  $\leq 25\%$ .
- El porcentaje de cenizas no superará el 1,5%.
- La oferta se realizará en euros por unidad (envase de dos piezas).

---

### CARNE FRESCA

---

- Todos los productos de este lote se proporcionarán frescos, sin haber sufrido ningún proceso de congelación. ***Excepcionalmente, en el expediente correspondiente al suministro de los centros penitenciarios de la Comunidad Autónoma de Canarias, los artículos de este lote se suministrarán congelados\****.
  - Todos los productos se suministrarán atendiendo, exclusivamente, a la descripción que de ellos se hace a continuación, sin tener en consideración su composición en función de posibles denominaciones o definiciones de tipo industrial, sectorial o popular, incluso cuando estén contempladas en la normativa vigente.
  - Se suministrarán sin la inclusión de ningún tipo de subproducto, salvo petición expresa del centro penitenciario, en envases de material plástico o cualquier otro autorizado; se podrá suministrar envasado al vacío siempre y cuando el proveedor y el centro penitenciario estén de acuerdo; su transporte se efectuará en vehículos cerrados autorizados que aseguren que los productos se conservan de 0-7°C para productos refrigerados y a -18°C para productos congelados (únicamente en los expedientes autorizados) durante el transporte y recubiertas en su interior de materiales impermeables de fácil desinfección.
  - La oferta de los productos de este lote se hará en euros por kilogramo.
  - Todos los productos suministrados cumplirán los siguientes parámetros:
- (Si a algún producto le aplican parámetros específicos, se mostrarán en su categoría de producto).

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS*</b>	
<i>*Excepto para productos Burger Meat, magro adobado de cerdo y salchicha fresca que se indica en cada apartado.</i>	
Aerobios Mesófilos	<10 <sup>6</sup>
Enterobacterias (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
E. Coli (ufc/g)	<10

<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	<10
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 grs.)	Ausencia
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
Color	típico carne fresca
Olor	típico carne fresca
Aspecto	típico carne fresca

\* Para productos congelados: el exudado de los productos tras su descongelación no debe superar el 15% del peso total.

La oferta económica que se presente deberá tener en cuenta, escrupulosamente, los parámetros anteriores y lo que se indica a continuación

#### **Añojo troceado**

- Procederá de las carnes de categoría 1ª ó 2ª, indicándose la calidad comercial de la canal de procedencia.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%

#### **Careta o morro de cerdo**

- Presentación troceada, en la manera que se indique por el centro penitenciario.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El formato en el que se suministre a los centros penitenciarios será en bandeja autorizada, con un peso comprendido entre 3 y 5 kilogramos.

#### **Chuleta de cerdo fresca de aguja**

- Se suministrarán piezas de categoría 2ª, al menos, indicándose la calidad comercial de que procedan.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, será de 150 gramos.

#### **Chuletas de cordero frescas**

- Procederán de canales de categoría comercial pascual y de categoría Extra.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, será de 70 gramos.

**Chuleta de lomo o riñonada de cerdo, frescas**

- Procederá de las carnes de categoría Primera.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, será de 150 gramos.

**Cinta de lomo de cerdo**

- La cinta de lomo que se suministre será fresca o adobada, según petición del centro penitenciario.
- Será de categoría Extra.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- Su forma será cilíndrica o ligeramente alargada, compacta al tacto. Su presentación será fileteada con un peso de 100 gramos por filete.
- El aspecto del corte será homogéneo, liso, sin coloraciones.

**Cordero troceado fresco**

- Procederá de las carnes de todas las categorías comerciales, de canal de recental y pascual.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%

**Costillas carnudas de cerdo**

- Se presentarán troceadas o enteras, en la manera que solicite el centro penitenciario y a petición de éste.
- Se presentarán adobadas o sin adobar a petición del Centro Penitenciario.
- Procederán de las carnes de categoría 2ª.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%

**Costilla de cordero**

- Se suministrarán costillas de cordero de la categoría comercial Pascual y primera.
- El porcentaje de tejido conjuntivo será menor del 8%.
- El porcentaje de hueso será menor del 12%.

**Costilla de ternera**

- Se suministrarán costillas de cordero de categoría segunda.
- Se suministrará fresca o congelada a petición del Centro Penitenciario.
- El porcentaje de tejido conjuntivo será menor del 9%.
- El porcentaje de hueso será menor del 15%.

**Entrecot de vacuno**

- Procederá de canales de añojo de categoría Extra.

- La categoría comercial de este producto será Extra.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, estará comprendido entre 250 y 300 gramos.

#### **Filete de añojo**

- Procederá de las carnes de la categoría Primera.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, estará comprendido entre 170 y 180 gramos.

#### **Filete de cerdo**

- Procederá de las carnes de categoría Extra o Primera, indicándose la calidad comercial de la canal de que procede.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El peso que se suministre, por pieza, estará comprendido entre 140 y 150 gramos.

#### **Magro troceado de cerdo**

- Procederá de las carnes de categoría 1ª y 2ª, indicándose la calidad de la canal de procedencia.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%

#### **Paletilla de cordero**

- Procederá de canales de categoría comercial pascual, categoría 2ª B.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- El suministro se realizará en formato definido por el centro penitenciario, pudiendo ser:
  - ✓ Entero.
  - ✓ Troceado sin separar la pieza.
  - ✓ En trozos o raciones de peso comprendido entre 250 y 300 gramos.

#### **Panceta de cerdo fresca**

- La presentación podrá ser fileteada o troceada, a petición del centro penitenciario.
- El formato de suministro será en bandeja autorizada con peso comprendido entre 3 y 5 kilogramos.

#### **Pierna de cordero**

- Procederá de canales de categoría comercial pascual, categoría 2ª A.
- Materia grasa: <25%
- Tejido Conjuntivo: <25%

- La presentación se realizará según demanden los centros penitenciarios, en cualquiera de los formatos siguientes:
  - ✓ Entero.
  - ✓ Troceado sin separar la pieza.
  - ✓ En trozos o raciones de peso comprendido entre 300 y 400 gramos.

#### **Preparado de carne picada (tipo Burger Meat)**

- La carne utilizada para la elaboración será 100% de ternera.
- El porcentaje de materia grasa contenida en el producto será igual o inferior al 20 % del peso neto total del mismo.
- El contenido mínimo de hortalizas y/o cereales será del 4%.
- Cantidad máxima de sulfito: 450 ppm

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>E. Coli</i> (ufc/g)	<5000
<i>Salmonella spp</i> (10 grs.)	Ausencia

#### **Preparado de carne picada formato Hamburguesa (tipo Burger Meat)**

- La carne utilizada para la elaboración será 100% de ternera.
- El peso por unidad será de 100 gramos.
- El porcentaje de materia grasa contenida en el producto será igual o inferior al 20 % del peso neto total del mismo.
- El contenido mínimo de hortalizas y/o cereales será del 4%.
- Cantidad máxima de sulfito: 450 ppm

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>E. Coli</i> (ufc/g)	<5000
<i>Salmonella spp</i> (10 grs.)	Ausencia

#### **Rabo o espinazo de cerdo salados**

- La presentación se realizará en formato troceado y suministrado en bandejas autorizadas de peso comprendido entre 1 y 5 kilogramos.

#### **Salchichas frescas**

- Su elaboración se efectuará con carnes de cerdo y/o vacuno, con unos porcentajes máximos de grasas del 15%.
- La relación colágeno/proteína será igual o inferior a 15.
- La presentación podrá ser en los colores blanco o rojo.
- El calibre del producto estará comprendido entre 20 y 22 mm de diámetro.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>E. Coli</i> (ufc/g)	<5000
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia

### Solomillo de cerdo fresco

- Procederá de las carnes de categoría Extra.
- Materia grasa: <30%
- Tejido Conjuntivo: <25%
- Su presentación será en trozos o raciones de peso comprendido entre 300 y 400 gramos.

### Tocino de cerdo fresco

- Será de color blanco-rosáceo y consistencia será compacta y untosa.
- Su punto de fusión estará comprendido entre 35º y 50º C.
- No tendrá signos de enranciamiento.
- El peso de las piezas a suministrar estará comprendido entre 1 y 6 kilogramos, y vendrán presentadas en envoltorio o envase autorizado.

---

## CONSERVAS

---

- Se rechazará el suministro de los productos cuyos envases presenten abombamientos, oxidaciones o cualquier tipo de deterioro.

### Aceitunas

- Se suministrarán aceitunas enteras en salmuera.
- Corresponderán a la variedad verde o negra, a petición del centro penitenciario.
- Se suministrarán de categoría Extra o Primera cumpliendo con sus parámetros de calidad.
- Se suministrarán envasadas en lata, con un peso neto escurrido de 5 kilogramos.
- Se admitirá el envasado en garrafas de plástico de uso alimentario y que estén selladas.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo, sobre peso escurrido.
- Cumplirá los siguientes parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i>	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	≤ 100

### Alcachofas

- Se suministrarán mitades de corazones de alcachofa elaboradas al natural.



- Se suministrarán de categoría Primera y del calibre (diámetro máximo de su sección ecuatorial 4 a 5 (que corresponde a un diámetro mínimo de 6cm y diámetro máximo de 9cm.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrarán en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.550 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

#### **Atún en aceite vegetal (Oliva, Girasol, Soja o Colza)**

- Se suministrará centros o troncos de atún blanco de categoría Extra o Primera.
- Envase autorizado de capacidad de 1 kilogramo.
- Su peso escurrido mínimo será de 650 gramos.
- Sus componentes serán, exclusivamente, atún, aceite vegetal (oliva, girasol, soja o colza), sal y aditivos autorizados habiendo ausencia de grasa animal.
- Debe declararse la procedencia del aceite vegetal.
- Cantidad de los aditivos E-315, E-316 y E-385 según normativa vigente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

#### **Atún en escabeche**

- Se suministrará centros o troncos de atún.
- El aceite del escabeche será de Oliva, Girasol, Soja o Colza.
- Envase autorizado de 1 kilogramo.
- Su peso escurrido mínimo será de 650 gramos.
- Sus componentes serán, exclusivamente, atún, vinagre, aceite vegetal, sal y aditivos autorizados habiendo ausencia de grasa animal.
- Debe declararse la procedencia del aceite vegetal.
- Cantidad de los aditivos E-315, E-316 y E-385 según normativa vigente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

#### **Caballa en aceite vegetal (Oliva, Girasol, Colza o Soja)**

- Envase autorizado de capacidad de 1 kg.
- Sus componentes serán, exclusivamente, caballa, aceite vegetal, sal y aditivos autorizados en ausencia de grasas animales.
- Debe declararse la procedencia del aceite vegetal.
- Cantidad de los aditivos E-315, E-316 y E-385 según normativa vigente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.

- La oferta se efectuará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

### Callos

- Se suministrarán callos de ternera precocinados.
- El producto contendrá un 50% mínimo de callos, morro y patas y un 5-8% de chorizo.
- La cantidad de nitratos (E-252) será inferior a 250 ppm.
- Su presentación se realizará en envase de lata de peso mínimo neto de 2500 gramos.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso neto.

### Champiñón

- Se suministrará elaborado al natural de categoría Extra o Primera
- Su tamaño será del calibre medio.
- Su presentación se realizará cortado en láminas en sentido longitudinal.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos
- Su peso escurrido mínimo será de 1.330 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

### Coles de Bruselas

- Se suministrarán elaboradas al natural de calibre mediano (de 7 a 15 piezas por 100 gramos de peso escurrido) de Categoría Extra o Primera.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Envase autorizado en formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.550 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

### Garbanzos cocidos

- Se suministrarán elaborados al natural de categoría Extra o Primera.
- El producto cumplirá todas las disposiciones relativas a la reglamentación técnico-sanitaria en materia de conservas vegetales.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.



- Se suministrará de categoría Extra o Primera.
- Su presentación se realizará en trozos de medio fruto pelados y en almíbar.
- El contenido de sacarosa en el almíbar estará comprendido entre 17º y 20º de la escala BRIX. Los ºBrix de la pulpa será mínimo de 8,5 y del agua será mínimo de 5.
- El producto contendrá el aditivo E-900 en cantidades inferiores 10 mg/Kg.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y < 10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Estará comprendido entre 40 y 50 el número de trozos de medio fruto que contenga el envase de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.650 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.460 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

### Pepinillos

- Se suministrarán pepinillos enteros ácidos (en vinagre) de categoría Extra o Primera.
- Su tamaño será del calibre mediano y se proporcionarán entre 60 y 100 unidades por kilogramo.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrarán en envase autorizado de formato de 4 kilogramos de peso o contenido neto.
- Se acepta su suministro en garrafas de plástico de uso alimentario selladas.
- Su peso escurrido mínimo será de 2.300 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

### Pera en almíbar

- Se suministrará de categoría Extra o Primera. Su presentación se realizará en trozos de medio fruto y en almíbar, de similar tamaño y con un peso medio mínimo por trozo de 60 gramos.
- El contenido de sacarosa en el almíbar estará comprendido entre 17º y 20º de la escala BRIX.
- El producto contendrá el aditivo E-900 en cantidades inferiores 10 mg/Kg.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se suministrarán en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.650 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.600 gramos.
- La oferta se efectuara en euros por kilogramo sobre peso neto.

### Pimiento Morrón

- Se suministrará elaborado al natural de categoría Extra o Primera.
- Su presentación será en pieza completa, no en trozos.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.650 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

#### **Piña en almíbar**

- Su presentación será en rodajas cuyo peso medio sea de 65 gramos.
- El contenido de sacarosa en el almíbar estará comprendido entre 17º y 20º de la escala BRIX.
- El producto contendrá el aditivo E-900 en cantidades inferiores 10 mg/Kg.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.650 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.650 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso neto.

#### **Pisto/ Fritada de Hortalizas**

- Se suministrarán de categoría Primera.
- Los componentes del producto serán tomate, pimiento, cebolla, berenjena, aceite vegetal, sal y aditivos autorizados.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y < 10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.650 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo.

#### **Remolacha**

- Se suministrará remolacha de mesa o remolacha roja de mesa.
- Forma de presentación: En rodaja, en tiras o rallada, a petición del Centro Penitenciario.
- Categoría Extra o Primera en su presentación en rodajas; Primera en su presentación en tiras.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.

- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Peso escurrido mínimo 1.500 gramos.
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

### Salchichas cocidas

- Se suministrarán de las denominadas de tipo Frankfurt.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Su peso por unidad estará comprendido entre 20 y 25 gramos.
- Su presentación se realizará en lata de 200 unidades y 7,2 kilogramos de peso neto.
- Su peso escurrido mínimo será de 4.240 gramos.
- La oferta se realizará en euros por unidad de salchicha.
- El producto cumplirá los siguientes parámetros de calidad:
  - ✓ Relación Humedad/Proteína inferior a 4,6
  - ✓ Cantidad de aditivos:

LÍMITES DE ADITIVOS	
Glutamato ( E 621)	< 10000
Fosfatos	< 7500
Nitratos ( E 252)	< 150
Nitritos ( E 250)	< 150

### Sardinias

- Se suministrarán sardinias en aceite vegetal (Oliva, Girasol, Colza o Soja) de categoría Extra o Primera.
- Se debe declarar la procedencia del aceite vegetal.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Cantidad de los aditivos E-315, E-316 y E-385 según normativa vigente.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

### Tallos de espárragos

- Se suministrarán elaborados al natural de categoría Segunda.
- Se suministrarán con un tamaño de calibre medio: 12-22 mm, siendo el diámetro mínimo superior a 10 mm.

- El producto contendrá los aditivos E-385, E-900 y E-512 en cantidades inferiores a 250, 10 y 25 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentarán en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.600 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo sobre peso escurrido.

#### **Tomate frito**

- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y < 10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Su presentación se realizará en envase autorizado de formato de 3 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo sobre peso neto.
- El producto presentará los siguientes parámetros físico químicos:

<b>PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS</b>	
Acidez	0,2-0,8
Cloruros	250000 ppm
pH	< 4,6
Azúcares añadidos	>5%
Consistencia	< 14 cm a 20 °C en 30 seg

#### **Tomate natural triturado**

- Se suministrará de categoría Extra o Primera.
- La pulpa presentará unos °Brix entre 5-12.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 5 kilogramos.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 4.000 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 2700 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo sobre peso neto.

#### **Tomate pera entero pelado**

- Se suministrará tomate pera, entero, pelado y en su jugo de categoría Extra.
- La pulpa presentará unos °Brix entre 5-12.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de *Bacillaceae* en el análisis microbiológico.

- Se presentará en envase autorizado de formato de 5 kilogramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo, sobre peso neto.

### **Zanahoria troceada**

- Se suministrará elaborada al natural y en forma de trozos cúbicos o rallada, según la petición del Centro Penitenciario de categoría Primera.
- El producto contendrá los aditivos E-385 y E-900 en cantidades inferiores a 250 y 10 mg/Kg respectivamente.
- El producto presentará ausencia de patógenos o sus toxinas (botulínicas) y <10 esporos/g termoestables de Bacillaceae en el análisis microbiológico.
- Se presentará en envase autorizado de formato de 3.
- Su contenido neto mínimo en peso será de 2.500 gramos.
- Su peso escurrido mínimo será de 1.500 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo, sobre peso escurrido.

---

### **EMBUTIDOS Y CHARCUTERÍA**

---

- Todos los productos que componen el lote se presentarán en envases autorizados por la legislación vigente, debidamente etiquetados y rotulados.
- Las temperaturas de transporte serán de 0-5°C excepto para casos en que el etiquetado de los productos indique otro rango de temperaturas.
- Todos los productos suministrados presentarán características organolépticas típicas según su naturaleza.
- La oferta económica de todos los productos se realizará en euros por kilogramo.
- Los parámetros físico químicos y microbiológicos de obligado cumplimiento para cada producto se muestran en las tablas incluidas en cada categoría de producto.

### **Bacon**

- La relación humedad / proteína será inferior a 4,6.
- Se presentará en piezas de 2 a 5 kilogramos de peso neto aproximado, envasado al vacío, salvo cuando el centro penitenciario realice su petición en lonchas.
- Su consistencia será firme y compacta al tacto.

<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b>	
Glutamato ( E 621)	< 10000 ppm
Fosfatos	< 7500 ppm

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia



<i>Clostridium</i> sulfitos reductores (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### **Chistorra**

- Categoría Primera, según su Norma de calidad.
- Calibre máximo 25 milímetros, en producto curado.

<b>PARAMETROS FISICO-QUIMICOS</b>	
Humedad	<35%
Proteínas cárnicas	>18%
Otras proteínas	<1%
Grasa (máx.)	<72%
Hidroxiprolina	<0,7%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<9%
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<2%
Sulfitos	ausencia
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos (E 252) (ppm)	< 150
Nitritos (E 250) (ppm)	< 150

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### **Chopped de cerdo**

- El producto será de calidad Primera.
- Se suministrará en envase autorizado de peso neto comprendido entre 2 y 5 kilogramos.

<b>PARAMETROS FISICO QUIMICOS</b>	
Proteínas cárnicas	>10,5%
Grasa (máx.)	<10%
Hidroxiprolina	<0,25
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<3
Proteínas añadidas	<2%
Almidón	<8%
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Chopped de ternera

- La calidad será Primera.
- El producto estará compuesto por carne de ternera 100%, en ningún caso contendrá carne o grasa de cerdo.
- Se suministrará en envase autorizado de peso neto comprendido entre 2 y 5 kilogramos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Proteínas cárnicas	>10,5%
Grasa (máx.)	<10%
Hidroxiprolina	<0,25%
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<3
Proteínas añadidas	<2%
Almidón	<8%
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Chorizo curado

- Se suministrará de categoría Extra ó Primera, según su Norma de calidad.
- Se presentará en formato vela, salvo su petición en lonchas.
- Su calibre mínimo será de 60 milímetros de diámetro.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
	<b>Extra / I</b>
Humedad	<45%
Proteínas cárnicas	>30% / >26%

Otras proteínas	<1%
Grasa (máx.)	<57% / <80%
Hidroxi prolina	<0,6% / <0,7%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<8 / <9
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<1,5 / <2
Sulfitos	ausencia
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos ( E 252) (ppm)	< 150
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 150

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Chorizo de Pamplona

- Se suministrará de categoría Extra o Primera, según su Norma de calidad.
- Su calibre mínimo será de 60 milímetros de diámetro.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Humedad	<35% / <30%
Proteínas cárnicas	>25% / >20%
Otras proteínas	<1%
Grasa (máx.)	<65% / <70%
Hidroxi prolina	<0,7% / <0,8%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<8 / <9
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<1,5 / <2
Sulfitos (ppm)	Ausencia
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos ( E 252) (ppm)	< 150
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 150

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

**Chuleta tipo Sajonia (centro de lomo)**

- El peso por pieza a suministrar estará comprendido entre 125 y 150 gramos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Proteínas cárnicas	>10,5%
Grasa (máx.)	<10%
Hidroxiprolina	<0,25%
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<3
Proteínas añadidas	<2%
Almidón	<8%
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos(ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

**Codillo de jamón curado**

- Su presentación será en bandeja autorizada, con 4 unidades de contenido.
- El peso neto por bandeja será, aproximadamente, de 5 kilogramos.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Nitratos (E-252)	<250 ppm
Nitritos (E-250)	< 100 ppm
Glutamato ( E 621)	< 10000 ppm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

**Fiambre de ave**

- La presentación del producto se realizará en envase autorizado mediante piezas de peso comprendido entre 2 y 5 kilogramos.
- El producto estará compuesto por carne de ave 100% y/o pavo, en ningún caso contendrá carne o grasa de cerdo.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Proteínas cárnicas	>10,5%

Grasa (máx.)	<10%
Hidroxiprolina	<0,25%
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<3
Proteínas añadidas	<2%
Almidón	<8%
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Fiambre de jamón

- Su presentación será en formato de barra.
- En envases autorizados, se suministrarán piezas de peso neto comprendido entre 2 y 5 kilogramos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Proteínas cárnicas	>14%
Otras proteínas	<1%
Proteínas añadidas	Ausencia
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<3
Almidón	<2,5%
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Jamón cocido

- La categoría comercial de este producto será Extra.
- La presentación se realizará en piezas de peso neto comprendido entre 4 y 8 kilogramos y en envase autorizado.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<1,5%
Relación Humedad / Proteína	<4,13

Proteínas añadidas	Ausencia
Agar-agar, alginatos y carragenatos: máximo 0,2 por 100.	<0,2 ppm
Reacción almidón negativa.	negativo
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Jamón curado en lonchas

- Su presentación en los centros penitenciarios será en forma de lonchas.
- El formato en que se suministre en los centros penitenciarios será en envase autorizado de bandejas al vacío de peso neto comprendido entre 1 y 5 kilogramos.
- Las piezas procederán siempre de jamones con una maduración mínima de 9 meses.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Contenido acuoso máximo sobre producto desengrasado	<57%
Salinidad	<15
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000
Nitratos ( E 252) (ppm)	<250
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Jamón curado en tacos

- El formato en que se presente será en tacos contenidos en envases autorizados (bandejas) al vacío de peso neto comprendido entre 1 y 5 kilogramos.
- Las piezas procederán siempre de jamones con una maduración mínima de 6 meses.

Nota: Los parámetros físico químicos y microbiológicos serán los mismos que para el producto *Jamón Curado en Lonchas*.

### Longaniza fresca

- Se suministrará tipo chorizo para su consumo en guiso o frito.
- Será de categoría Primera.
- La presentación se efectuará en ristras de peso comprendido entre 2 y 3 kilogramos. Se suministrará atado con hilo y envasado al vacío en bolsas de plástico autorizado, o troceados, a petición del Centro Penitenciario.

- Su calibre aproximado será de 30 milímetros de diámetro.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Humedad	<45%
Proteínas cárnicas s/s	>26%
Otras proteínas s/s	<1%
Grasa (máx.)	<80%
Hidroxiprolina	<0,7%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<9
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<2
Sulfitos (E-220 a E-228)	<450 ppm
Antioxidante ( E 392) (ppm)	< 150

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>E.Coli</i> (ufc/g)	< 5000

#### Morcilla de arroz o cebolla

- Se suministrarán las distintas variedades de origen (Burgos, asturiana, León), a petición del centro penitenciario.
- Su nivel de curación será medio.
- Su presentación en los centros penitenciarios será en formato de ristras de peso neto comprendido entre 2 y 8 kilogramos, atadas con hilo y en envases autorizados al vacío.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

#### Mortadela

- El tipo de envasado estará autorizado y se realizará en piezas de peso neto comprendido entre 1 y 3 kilogramos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Proteínas cárnicas	>10,5%
Grasa (máx.)	<10%
Hidroxiprolina	<0,25%

Hidratos de carbono insolubles en agua ,expresados en glucosa	<3
Proteínas añadidas	<2%
Almidón	<8%
Glutamato (E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### **Mortadela de pavo**

- Sus ingredientes serán: carne de pavo y podrá contener carne de ternera, agua, sal y aditivos autorizados.
- El producto estará compuesto exclusivamente por carne de ave y podrá contener ternera, en ningún caso contendrá carne o grasa de cerdo.

Nota: A excepción del parámetro “Determinación de Especies- ADN CERDO” cuyo valor debe ser ausencia, el resto de parámetros físico químicos y microbiológicos serán los mismos que para el producto *Mortadela*.

### **Pechuga cocida de pavo**

- Sus ingredientes serán: pechuga de pavo, agua, sal y aditivos autorizados.
- El producto estará compuesto por carne de ave 100%, en ningún caso contendrá carne o grasa de cerdo.
- Su presentación se realizará en envase autorizado y en piezas de peso neto comprendido entre 2 y 5 kilogramos.

Nota: A excepción del parámetro “Determinación de Especies- ADN POLLO” cuyo valor debe ser ausencia, el resto de parámetros físico químicos y microbiológicos serán los mismos que para el producto *Mortadela*.

### **Queso fundido semigraso**

- Su presentación se realizará en formato de barra.
- Sus características organolépticas serán las típicas, sin olores ni sabores extraños.
- El producto será susceptible de ser loncheado sin dificultades, sin presentar adherencia a la cortadora.
- Se presentará en envases autorizados de 1, 1,5, 2 ó 3 kilogramos de peso neto.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
MG Extracto seco	25-45%
MG Láctea	30-35%



Proteínas Extr Seco	>22%
% Colesterol (en esteroides)	>98
Natamicina (E-235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos (E-252) (ppm)	<50

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>E. Coli</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	<10

### Queso graso

- Se suministrará producto semicurado.
- Contendrá los siguientes ingredientes: leche pasteurizada de oveja, cabra y/o vaca. La materia grasa mínima sobre la masa de extracto seco total será del 45 %.
- Extracto seco: mínimo 55 %.
- Su nivel de curación será medio.
- El peso neto por unidad será de, aproximadamente, 3 kilogramos.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
MG Extracto seco	45-60%
Proteínas Extr Seco	>55%
% Colesterol (en esteroides)	>98
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos ( E 252) (ppm)	<50

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	<10 <sup>5</sup>

### Salami

- Su categoría será Extra, según su norma de calidad.
- Su presentación será en vela u ovalada.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	Extra
Humedad	<35%
Proteínas cárnicas s/s	>22%
Otras proteínas	<1,5%
Grasa (máx.)	<68%

Hidroxi prolina	<0,7%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<9
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<2
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000añad
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos ( E 252) (ppm)	< 150 añad
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 150 añad

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Salchichas cocidas

- El producto que se suministre será de tipo Frankfurt.
- El peso neto por unidad suministrada estará comprendido entre 35 y 50 gramos.
- Su presentación se realizará en envases autorizados en formato de bolsas al vacío de contenido comprendido entre 1 y 5 kilogramos de peso neto.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Relación Humedad / Proteína	<4,6
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	< 7500
Nitratos ( E 252) (ppm)	< 150
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 150

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	100
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Clostridium sulfitos reductores</i> (ufc/g)	100
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Salchichas cocidas de ave

- El producto que se suministre será de tipo Frankfurt, y, exclusivamente, de ave. En ningún caso contendrán carne o grasa de cerdo.
- Se presentará con unos contenidos de grasa inferiores al 15 %.
- Se realizará su presentación en envase autorizado y al vacío.

Nota: a excepción del contenido en grasa de cerdo, que no debe contener, los parámetros físico químicos y microbiológicos serán los mismos que para el producto *Salchichas cocidas*.

### Salchichón

- La calidad será de categoría Extra o de categoría Primera, según su propia norma de calidad.
- El producto se presentará en formato vela. El calibre mínimo del producto será de 60 milímetros de diámetro.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	Extra / I
Humedad	<40%
Proteínas cárnicas s/s	>30% / >26%
Otras proteínas s/s	<1,5% / <3%
Grasa (máx.)	<57% / <62%
Hidroxiprolina	<0,6% / <0,7%
Hidratos de carbono, totales, expresados en glucosa	<9 / <11
Hidratos de carbono insolubles en agua expresados en glucosa	<2 / <2,5
Glutamato ( E 621) (ppm)	< 10000
Fosfatos (ppm)	<5000
Natamicina ( E 235)	< 1 gr/dm <sup>2</sup>
Nitratos ( E 252) (ppm)	< 150
Nitritos ( E 250) (ppm)	< 150

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 grs.)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

---

## FRUTAS Y FRUTOS SECOS

---

### 1. FRUTAS

- El envase, etiquetado y rotulación de los productos que se suministren serán los que se hayan determinado por normativa vigente.
- Las piezas suministradas deben presentarse enteras, sanas, limpias (prácticamente exentas de materias extrañas visibles), exentas de humedad exterior anormal y signos de putrefacción, olores y sabores extraños.
- El contenido de cada envase debe ser homogéneo y compuesto por frutos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido de cada envase debe ser representativa del conjunto.

- Los productos deberán hallarse en un estado que les permita soportar su transporte, manipulación y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
- Requisitos mínimos de madurez: los productos deberán presentar un desarrollo suficiente, que no sea excesivo y los frutos deberán encontrarse en un estado de maduración satisfactorio, sin estar pasados.
- La naranja, limón, plátano, pera, manzana y kiwi se suministrarán durante todo el año. El resto de frutas se suministrará en la estacionalidad indicada.
- Se presentarán en cajas que no superen los 15 kg de peso de producto suministrado.
- La oferta económica de todos los artículos del lote se hará en euros por kilogramo.

### Albaricoque

- Se suministrarán albaricoques de la variedad *Prunus Armeniaca*.
- Estacionalidad: desde mayo hasta agosto (inclusive).

### Fresón

- Se suministrarán las variedades de *Fragaria*.
- Estacionalidad de la fruta: desde el mes de marzo hasta julio.

### Limón

- Su categoría será Extra o Primera.
- El contenido mínimo de zumo será de un 20%.
- Su calibre estará comprendido entre el 0 y el 7 (45 y 83 mm de diámetro de su sección ecuatorial).
- Envasado en mallas o capas regulares.

### Mandarina

- Se suministrarán mandarinas (*Citrus reticulata Blanco*), incluidas las satsumas (*Citrus unshiu Marcow*), clementinas (*Citrus clementina Hort. ex Tanaka*), mandarinas comunes (*Citrus deliciosa Ten.*) y tangerinas (*Citrus tangerina Hort. ex Tan.*) obtenidas de estas especies y de sus híbridos
- Estacionalidad de la fruta: entre los meses de noviembre a marzo.
- Se suministrarán de categoría Extra o Primera.
- El calibre mínimo será de 35 mm para las Clementinas y de 45 mm para las Satsumas, otras variedades e híbridos de mandarinas.
- El contenido de cada envase deberá ser homogéneo e incluirá únicamente cítricos que sean del mismo origen, variedad o tipo comercial, calidad y calibre y en los que pueda apreciarse un estado similar de madurez y desarrollo. Además, en el caso de la categoría "Extra", se exigirá también la homogeneidad de coloración.

### Manzana

- Se admitirán todas las clases y variedades, según la época del año, que cumplan lo especificado en la Norma de Calidad correspondiente.
- Serán de categoría Extra o Primera.
- El calibre mínimo admitido para todas las variedades será 80 mm de diámetro para categoría Extra y 75 mm de diámetro para categoría Primera.

### Melón

- Se suministrarán las variedades de *Cucumis melo*.
- Se presentarán envueltos individualmente o a granel.
- Estacionalidad de la fruta: meses de julio a septiembre.

### Naranjas

- Las variedades a suministrar serán *Navelina* y *Navel*.
- Su categoría será Extra o Primera.
- Su calibre será el 4, comprendido entre 77 y 88 milímetros de diámetro de su sección ecuatorial.

### Nectarina/Melocotón

- Se suministrarán nectarinas de las variedades (cultivares) obtenidas de *Prunus pérsica*.
- Se suministrarán de categoría Extra o Primera.
- El calibre mínimo será de: 56 mm u 85 g en la categoría “Extra” y 51 mm o 65 g en las categorías I.
- Requisitos de madurez: Los frutos deberán haber alcanzado un grado suficiente de desarrollo y madurez. El índice refractométrico mínimo de la pulpa debe ser superior o igual a 8° Brix.
- Estacionalidad: desde la primera quincena de mayo hasta septiembre (inclusive).
- El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por nectarinas o melocotones del mismo origen, variedad, calidad, grado de madurez y calibre y en el caso de la categoría “Extra”, de coloración uniforme.
- La parte visible del contenido del envase debe ser representativa del conjunto.

### Paraguayo/Platerina

- Se suministrarán paraguayos y platerinas de la variedad *Prunus Armeniaca* variedad *platycarpa*.
- Estacionalidad: desde finales de junio hasta finales de septiembre.

### Peras

- Se admitirán todas las clases y variedades, según la época del año, que cumplan lo especificado en la Norma de Calidad correspondiente.
- Serán de categoría Extra o Primera.
- El calibre mínimo admitido para todas las variedades será 55mm de diámetro para categoría Extra y 50mm de diámetro para categoría Primera.

### Plátanos

- Serán de la variedad “Plátano de canarias”: plátanos cultivados en las Islas Canarias de la especie *Musa Sinensis* o *Cavendish*, variedad enana o canaria, destinados a ser entregados al consumidor directo.
- Su categoría será Extra o Primera.

- El calibre mínimo admitido será 16cm de longitud y 34mm de grosor para categoría Extra y 14cm de longitud y 29mm de grosor para categoría I.

### Sandía

- Se suministrarán las variedades de *Citrillus lanatus*.
- Se presentarán envueltos individualmente o a granel
- Estacionalidad de la fruta: segunda quincena de junio, julio, agosto y septiembre.

## 2. FRUTOS SECOS

- La oferta económica de todos los productos que componen el lote de frutos secos se hará en euros por kilogramo.

### Avellanas tostadas

- Se suministrará el fruto común de tipo nuez del avellano común, *Corylus avellana*.
- Se suministrará tostada con piel.
- Los ingredientes serán: 100% avellana.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Humedad	<2.0%
Acidez en oleico	<1.0%
Índice de peróxidos	<2 meq O <sub>2</sub> /kg máx
Materias extrañas y parásitos	Ausencia
Los valores de metales pesados, micotoxinas y pesticidas deberán cumplir los límites y normativas aplicables en Europa.	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios mesófilos</i>	<5000 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	Ausencia
Mohos y levaduras	<100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Color marrón oscuro
Olor	Típico del producto
Sabor	Típico del producto, libre de rancidez
Textura	Consistencia sólida

### Dátiles

- Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera L.*)
- Se presentarán sin hueso.

<b>PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS</b>	
Calibre	>15
Enfermos	<2.5%
Materias extrañas	Ausencia
Rabitos	<5%
Rotos	<5%
Humedad	<16%
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, aditivos alimentarios, pesticidas y micotoxinas deberán cumplir normativa Europea.	
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Aerobios mesófilos</i>	<10000 ufc
<i>Enterobacterias</i>	<100 ufc
<i>Salmonella-Shigella</i>	Ausencia en 25 gramos
Mohos y Levaduras	<1000 ufc

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
Aspecto	Color marrón típico del producto y textura firme
Olor	Típico del producto libre de rancidez
Sabor	Típico del producto libre de rancidez

### Nueces peladas

- Se suministrarán nueces peladas (fruto seco del nogal *Juglans Regia*)
- Los ingredientes serán: 100% nueces.

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Aerobios mesófilos</i>	<5000 ufc/g
<i>E. coli</i>	<500 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia
Mohos y levaduras	<1000 ufc/g
<b>PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS</b>	
Humedad	<5.0%
Índice de peróxidos	<1.5 meq O <sub>2</sub> /kg máx
Materias extrañas y parásitos	Ausencia
Los valores de metales pesados, micotoxinas y pesticidas deberán cumplir los límites y normativas aplicables en Europa.	

### Pasas

- Las uvas pasas son el producto preparado con uvas secas sanas de variedades que se ajustan a las características de *Vitis vinifera L.* elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, con o sin recubrimiento con ingredientes facultativos adecuados. Las uvas secas o pasas se presentarán:
  - ✓ Limpias.
  - ✓ Carecerán de pedúnculos.
  - ✓ Carecerán de pedicelos, excepto en el tipo Moscatel Málaga.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Enfermos	<2.5%
Materias extrañas	Ausencia
Rabitos	<5%
Rotos	<5%
Humedad	<19% (la tipo moscatel Málaga <31%)
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, aditivos alimentarios, pesticidas y micotoxinas deberán cumplir normativa Europea.	

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios mesófilos</i>	<10000 ufc
Enterobacterias	<100 ufc
<i>Salmonella-Shigella</i>	Ausencia en 25 gramos
Mohos y Levaduras	<1000 ufc

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Uniforme, limpio y sano
Olor	Propio y fresco
Sabor	Propio, dulce y fresco
Textura	Consistencia típica del producto

---

## HUEVOS

---

### Huevo fresco



- Con la denominación genérica de huevos se entiende única y exclusivamente los huevos de gallináceas.
- Serán de categoría A (Huevos frescos para consumo directo):
- La clase que se suministre será la L (63-73 gramos/unidad) o XL ( $\geq 73$  gramos/unidad).
  - ✓ Cáscara y cutícula: normales, limpias e intactas.
  - ✓ Cámara de aire: de una altura no superior a 6 mm. En el caso de huevos comercializados con la mención «EXTRA», no podrá ser superior a 4 mm.
  - ✓ Clara: transparente, sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo.
  - ✓ Yema: solo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que no se separe del centro al someter al huevo a un movimiento de rotación y sin materias extrañas de cualquier tipo.
  - ✓ Germen: desarrollo imperceptible.
  - ✓ Olor: ausencia de olores extraños.
- El suministro se realizará en cajas. No se admitirá la presentación en estuches.
- Además de la información obligatoria de etiquetado descrita en el envase, en la cáscara de cada unidad, irá impreso con tinta apta para uso alimentario el código que identifica la granja de origen, forma de cría y país producción, como mínimo.
- La proporción de huevos que presenten defectos de calidad de todo tipo será, como máximo, del 10%.
- La oferta se hará en euros por docena.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios</i> totales (ufc/g)	<10 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<100 ufc/g
<i>Salmonella-Shigella</i> (Investigación/25 g)	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i> (investigación/gr)	Ausencia/g

---

### LEGUMBRES Y ARROZ

---

- Los artículos del lote serán de la última cosecha y de calidad Extra.
- Cumplirán la norma vigente de calidad de las legumbres secas, mondadas y envasadas, y del arroz envasado, destinados al mercado interior.
- Todos los productos se suministrarán, a petición del centro penitenciario, en envase autorizado de 25 kilogramos de peso neto.
- Los productos se presentarán enteros, limpios y exentos prácticamente de trazas visibles de residuos; estarán sanas y exentas de mohos, podredumbres, insectos vivos o muertos y parásitos vivos o muertos, olores y sabores extraños.
- Todos los productos cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos: Ausencia de mohos y levaduras.
- La oferta económica de los productos que componen el lote se hará en euros por kilogramo.

### Alubias blancas

- Pertenece a las siguientes variedades: *Phaseolus vulgaris*, L. *exp. Savi* (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escaflata); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima) y *Vigna Sunensis*, L. (judía carilla)
- Tendrán un calibre mínimo de 7mm.
- El porcentaje de humedad será inferior al 17%.
- Las materias extrañas no superarán el 0,5%.

### Alubias pintas

- Pertenece a las siguientes variedades: *Phaseolus vulgaris*, L. *exp. Savi* (judía común); *Phaseolus multiflorus*, Wild (judía de España o escaflata); *Phaseolus lunatus*, L. (judía de Lima) y *Vigna Sunensis*, L. (judía carilla).
- Tendrán un calibre mínimo de 7mm.
- El porcentaje de humedad será inferior al 17%.

### Arroz

- Se suministrará arroz blanco de grano redondo o semilargo de categoría comercial Primera.
- La longitud media del grano será de 5,2 mm para grano redondo (relación largo-ancho máximo: 2) y 5,2-6 mm para grano semilargo.
- El nivel de humedad será de un máximo del 15%.
- El porcentaje de materias extrañas no superará el 0,25%.

### Arroz vaporizado

- Se suministrará arroz vaporizado de categoría Extra.
- La longitud media del grano será de 6 mm.
- El nivel de humedad será de un máximo del 15%.
- El porcentaje de materias extrañas no superará el 0,10%.
- Para el arroz y arroz vaporizado los productos cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos y químicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia
<i>Micotoxinas</i>	Según legislación vigente

### Garbanzos

- Pertenece a las siguientes variedades: *Cicer Arietinum*, L.
- Tendrán un calibre mínimo de 5 mm.
- El porcentaje de humedad será inferior al 14%.

### Lentejas

- Se suministrará lenteja rubia o castellana de categoría Extra; pertenece a las siguientes variedades: *Lens sculenta Moench*.
- Tendrán un calibre mínimo de 3,5 mm.
- El porcentaje de humedad será inferior al 15%.

## OVOPRODUCTOS

- Los productos suministrados cumplirán los siguientes criterios microbiológicos:

<i>Aerobios</i> totales (ufc/g)	<10 <sup>5</sup> ufc/g
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<10 ufc/g
<i>Salmonella-Shigella</i> (Investigacion/25 g)	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i> (investigación/gr)	Ausencia/g
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100

### Huevo cocido sin cáscara

- El huevo se presentará entero, cocido en salmuera y en envase apto para uso alimentario.
- Los ingredientes serán: huevo fresco de gallina (clase M) y salmuera (agua, sal y reguladores de la acidez autorizados).
- La vida útil del producto será como mínimo de 60 días y de 15 días una vez abierto.
- Se presentarán en formato de 40 unidades, 70 unidades u otro formato que pudieran acordar el Centro Penitenciario y el proveedor.
- La oferta económica se realizará en €/kg.

### Huevo en polvo

- El huevo será entero, en polvo pasteurizado.
- Los productos contendrán una humedad 3-5 %.
- El producto se suministrará en envase autorizado de 350 gramos de peso neto.
- La oferta se hará en euros por kilogramo.
- Parámetros Físico-Químicos:

Humedad	3-5%
Lípidos	38-40
Proteínas	40-45%
Hidratos de carbono	3,5 - 5%
Cenizas	3,5 - 5%
pH	7,5-9,5

### Huevo líquido pasteurizado

- Huevo líquido entero pasteurizado.
- El envase será el autorizado y comprendido entre 1 y 5 Kilogramos de peso neto.
- Los productos tendrán un pH entre 7-8 y cumplirán con Grados Brix a 20°C entre 22-26.
- Los productos, durante su transporte y momento de la recepción, se mantendrán a una temperatura que no exceda de 4°C.
- Parámetros organolépticos: olor característico a huevo con ausencia de olores extraños, textura homogénea sin grumos ni coágulos, color característico del huevo y sin materias extrañas en suspensión.

- La oferta económica se realizará en euros por litro.

---

### PATATAS, CEBOLLAS Y AJOS

---

- El envase, transporte, etiquetado y rotulación de los productos que se suministren serán los que se hayan determinado reglamentariamente.
- La oferta económica de los artículos que componen el lote se hará en euros por kilogramo.

#### Ajos

- Se admitirán todas las variedades procedentes de la especie *Allium sativum*, cumpliendo la Norma de Calidad vigente.
- Su categoría será Extra o Primera, según la Norma de calidad vigente para los productos que se destinan al comercio interior.
- El calibre mínimo (diámetro máximo de la sección ecuatorial) para categoría Extra será de 45 mm y para categoría I de 30 mm.
- Su presentación se realizará en cabezas, con el tallo cortado, sin que los tallos puedan tener una longitud superior a 3 cm. Los bulbos deberán estar sanos, firmes, limpios y consistentes, sin brotes y exentos de desarrollos de mohos, turgencias, materias extrañas o daños causados por heladas o el sol. Desprovistos de olores o sabores extraños y humedad exterior anormal.
- Se suministrarán en envase autorizado de peso neto comprendido entre 2 y 15 kilogramos.

#### Cebollas

- Se admitirán todas las variedades procedentes de *Allium cepa* L. destinadas a ser entregadas al consumidor en su estado natural.
- Se suministrarán de la Categoría Primera.
- El calibre (diámetro exterior máximo de la sección ecuatorial), estará comprendido entre 6 y 7,5 centímetros.
- Deberán suministrarse envasadas en sacos autorizados de 25 kilogramos de peso neto.
- Los bulbos deberán estar enteros, limpios, sanos (sin señales de podredumbre o ataque de insectos), firmes y consistentes, sin signos de germinación y exentos de turgencias causadas por un desarrollo vegetativo anormal; deberán estar exentos de daños debido a heladas, humedad exterior anormal y olores o sabores extraños.

#### Papas Arrugadas

- Se suministrarán patatas con tamaño de papa arrugada.
- La variedad de la patata estará sometida a la estacionalidad.
- Se suministrarán tubérculos de Categoría I.
- Las piezas se presentarán enteras, sanas, consistentes y con aspecto característico; exentas de humedad exterior anormal, olor y sabor interno y externo extraños,

magulladuras, signos de germinación, enverdecimiento o presencia de tierra u otras materias extrañas visibles.

- Su presentación se realizará en envase autorizado, cuyo contenido neto será de 25 kilogramos de producto.
- La oferta económica se realizará en €/kg.

### Patatas

- Se suministrarán patatas de las variedades comerciales de patata obtenidos de *Solanum tuberosum L.* y de sus híbridos, destinados a su entrega en estado natural fresco al consumidor, cumpliendo la Norma de calidad vigente.
- Los productos serán del tipo comercial “nuevas” o “de conservación”.
- Se suministrarán tubérculos de Categoría I.
- **Excepcionalmente, en el expediente correspondiente al suministro del centro penitenciario de Santa Cruz de Tenerife, las patatas serán de la variedad *King Eduard*, exclusivamente.**
- El calibre mínimo (longitud en milímetros de lado de la retícula de una malla cuadrada por la que de forma natural y más ajustada puedan pasar los tubérculos) será de 60 mm de diámetro (excepto Canarias que se admite 40 mm).
- Las piezas se presentarán enteras, sanas, consistentes y con aspecto característico; exentas de humedad exterior anormal, olor y sabor interno y externo extraños, magulladuras, signos de germinación, enverdecimiento o presencia de tierra u otras materias extrañas visibles.
- Su presentación se realizará en envase autorizado, cuyo contenido neto será de 25 kilogramos de producto.

### Patata IV Gama

- Se suministrarán patatas de IV gama, peladas y listas para cocinar, en formato a petición del centro penitenciario (enteras, corte bravas/guiso, corte panadera, corte dado y corte bastón).
- Temperatura de transporte: entre 1 y 4 grados centígrados.
- Fecha de duración mínima: 10 días desde el envasado.
- Cumplirá la legislación relativa a pesticidas (Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE).
- Cumplirá la legislación relativa al comercio de la patata (Real Decreto 31/2009, de 16 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad comercial para las patatas de consumo en el mercado nacional y se modifica el anexo I del Real Decreto 2192/1984, de 28 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior).
- Cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos y físico-químicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Salmonella spp</i> (25 g)	Ausencia

<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	Ausencia
---------------------------------------	----------

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Cadmio	< 0,05mg/kg
Plomo	< 0,05mg/kg

---

### PESCADO FRESCO

---

- Todos los artículos de este lote Deben cumplir los criterios microbiológicos y físico-químicos exigidos por la legislación vigente.
- Cumplirán lo establecido en el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Cumplirán lo establecido en el Reglamento 2074/2005 y sus modificaciones.
- Las tallas mínimas serán las autorizadas según lo fijado en el Real Decreto 560/1995 de 7 de abril, por el que se establece las tallas mínimas de determinadas especies pesqueras.
- Inspección visual: El pescado debe presentar consistencia firme, escamas adheridas a la piel, agallas rojas, ojos brillantes y no hundidos.
- Temperatura de suministro del Pescado: 0°C, con una tolerancia de  $\pm 1^\circ\text{C}$ . (Fusión del hielo) y temperatura de suministro de Moluscos bivalvos vivos: 3-10°C.
- El pescado fresco se suministrará cubierto con una capa de hielo. No debe haber agua en estado líquido.
- El pescado se suministrará con cabeza y sin tratamiento de eviscerado.
- Condiciones de etiquetado:
  - ✓ Denominación comercial y científica de la especie.
  - ✓ Modo de producción: *pesca extractiva, pescado en aguas dulces, criado, acuicultura o marisqueo.*
  - ✓ Zona de captura o cría.
  - ✓ Forma de presentación y/o tratamiento: *eviscerado (evs.), con (c/c) o sin cabeza (s/c), fileteado (fl), cocido (cc), descongelado, otros.*
  - ✓ Peso neto para pescado fresco envasado.
  - ✓ Lote.
  - ✓ Identificación del primer expedidor o centro de expedición.
  - ✓ Fecha de caducidad.
  - ✓ Condiciones de conservación.
  - ✓ Lugar de origen (para producto procedente de país no perteneciente a UE).
- Fecha de caducidad: será optativa y en el caso de figurar, ésta no será superior al 50% de su vida útil en el momento del suministro.

- Los envases deben ser aptos para uso alimentario, desechables y estar en condiciones adecuadas de limpieza. No se aceptan envases de madera.
- El transporte se realizará en Vehículo frigorífico o isoterma. No se acepta vehículo neutro. El vehículo estará limpio y en buenas condiciones higiénicas.
- Serán de aplicación los siguientes Reglamentos:
  - ✓ Reglamento (CE) 850/98 Del Consejo de 30 de marzo de 1998 para la conservación de los recursos pesqueros a través de medidas técnicas de protección de los juveniles de organismos marinos.
  - ✓ Reglamento (CE) 520/2007 Del Consejo de 7 de mayo de 2007 por el que se establecen medidas técnicas de conservación de determinadas poblaciones de peces de especies altamente migratorias y por el que se deroga el Reglamento (CE) 973/2001.
- Las denominaciones de las especies se han extraído de la Resolución 8 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.
- Las ofertas se realizarán en euros por kilogramo.
- Los artículos que componen el lote de pescado fresco se muestran en el Anexo I

---

### POSTRES LÁCTEOS

---

- Los productos de este lote serán de mantenimiento refrigerado y su temperatura de recepción no excederá los 8°C.
- La oferta económica de los productos de este lote se realizará en euros por unidad.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Coliformes totales (ufc/g)	<100
<i>E.Coli</i> (NMP) (ufc/g)	<10
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	<10
Mohos y levaduras (0,1 gr)	<10
<i>Salmonella spp</i> (25 grs)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (25 grs)	Ausencia

#### Arroz con leche

- Se presentará en envase individual autorizado, con un peso neto mínimo de 125 gramos.

#### Cuajada

- Se presentará en envase individual autorizado, con un peso neto mínimo de 120 gramos.

### Flanes

- Este producto se presentará en envase individual autorizado, con un peso neto mínimo de 100 gramos.

### Natillas

- Se presentará en envase individual autorizado, con un peso neto mínimo de 120 gramos.

### Natillas de chocolate

- El producto contendrá crema de chocolate.
- Se proporcionará en envase individual autorizado, con un peso neto mínimo de 120 gramos.

### Yogur

- El producto contendrá *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*; Los microorganismos productores de la fermentación láctica deben ser viables y estar presentes en el producto terminado en cantidad mínima de 1 por 107 colonias / g ó ml.
- Se proporcionará tanto entero como desnatado de los siguientes sabores: natural y, al menos, 2 sabores de frutas diferentes según petición de cada centro penitenciario.
- Existirá la posibilidad de sustituirlo por otro producto de igual o mejor calidad.
- Se presentará en envase individual autorizado, con un contenido neto mínimo de 120 gramos.
- El contenido mínimo de materia grasa de los yogures, en su parte láctea, será de 2 % m/m, salvo para los yogures desnatados, en los que será inferior a 0,5 % m/m.
- Todos los yogures deberán tener un pH igual o inferior a 4,6.
- La temperatura de transporte y recepción se mantendrá entre 1º-8ºC.

---

## SALSAS DE MESA Y VARIOS

---

### Agua

- Se suministrará agua mineral natural en envase autorizado de 1,5 litros.
- El producto cumplirá toda la normativa recogida en el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.
- La oferta económica se realizará en euros por unidad (envase de 1,5 litros).

### Batidos

- Se suministrarán batidos de diferentes sabores en envase autorizado de 200 mililitros de capacidad. No se suministrarán en envase de cristal.
- Parámetro microbiológico: presencia de *Listeria monocytogenes* inferior a 100 ufc/g.



- La oferta económica se realizará en euros por unidad.
- Cumplirá los siguientes parámetros de calidad:

GRASA (%)	>3,5
EXTRACTO SECO MAGRO (%)	>8,1
PROTEÍNA (%)	> 2,9
LACTOSA (%)	>4,2
CENIZAS (%)	>0,65
ACIDEZ (gr de láctico/100 ml)	<0,19
COLESTEROL (% sobre fracción esterólica insaponificable)	>98%
DENSIDAD (g/L)	min 1028

#### Cacao soluble:

- Se suministrará cacao desgrasado azucarado en polvo.
- Su presentación será en envase autorizado de peso comprendido entre 1 y 5 kilogramos.
- La proporción de cacao mínima será del 32% del peso neto de producto.
- Parámetro microbiológico: presencia de *Listeria monocytogenes* inferior a 100 ufc/g.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.
- Cumplirá los siguientes parámetros de calidad:

Humedad( %)	<3
Grasa ( %)	>6
Hidratos de carbono	<90
Sacarosa (%)	>80

#### Dátiles

- Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera L.*)
- Se presentarán sin hueso.

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Calibre	>15
Enfermos	<2.5%
Materias extrañas	Ausencia
Rabitos	<5%
Rotos	<5%
Humedad	<16%
Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, aditivos alimentarios, pesticidas y micotoxinas deberán cumplir normativa	

Europea.	
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Aerobios mesófilos</i>	<10000 ufc
<i>Enterobacterias</i>	<100 ufc
<i>Salmonella-Shigella</i>	Ausencia en 25 gramos
Mohos y Levaduras	<1000 ufc

<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	
Aspecto	Color marrón típico del producto y textura firme
Olor	Típico del producto libre de rancidez
Sabor	Típico del producto libre de rancidez

### Harina de maíz

- Harina fina de maíz
- La humedad máxima será del 15%.
- Envase de 1 a 3 kilogramos de peso neto
- La oferta se efectuará en euros por kilogramo de cantidad neta.
- Los Parámetros microbiológicos serán los mismos que para el producto Harina de Trigo.

### Harina de trigo

- Se suministrará harina de trigo en envase autorizado de peso comprendido entre 5 y 25 kilogramos.
- Su grado de extracción será del 72%.
- Su humedad en el momento del envase será inferior al 15%.
- El porcentaje de cenizas sobre sustancia seca estarán entre 0,5-0,65%.
- La oferta económica se realizará en euro por kilogramo.
- Parámetros microbiológicos:

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Aerobios mesófilos (ufc/g)</i>	<10 <sup>6</sup>
<i>E Coli (ufc/g)</i>	<10 <sup>2</sup>
<i>Salmonella (en 25g.)</i>	Ausencia
Mohos (ufc/g)	<10 <sup>4</sup>
<i>Listeria monocytogenes (ufc/g)</i>	<10 <sup>2</sup>

### Leche U.H.T.

- Se suministrará leche U.H.T. en envase “Brick” de 200 mililitros de contenido neto.
- Se suministrará leche entera, desnatada o semidesnatada según petición del Centro Penitenciario.
- Cumplirá con los mismos parámetros de calidad establecidos en el punto de “LECHE”.
- Deberá figurar el país de origen.
- La oferta económica se realizará en euros por unidad.

### Mayonesa/Mahonesa

- Se suministrará mayonesa/mahonesa que reúna las siguientes condiciones:
  - ✓ El aceite para su elaboración será de maíz, girasol u oliva.
  - ✓ El contenido en aceite será de un mínimo del 65% sobre el peso neto total.
  - ✓ El contenido en huevo, expresado en yema de huevo técnica, será superior a 5%.
  - ✓ El grado de humedad será de un máximo del 17%.
  - ✓ El pH será igual o inferior a 4,2.
  - ✓ La estabilidad de la emulsión será tal que no rompa a una temperatura de 38º C.
- Parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios mesófilos (ufc/g)</i>	< 10 <sup>4</sup>
<i>Listeria monocytogenes (ufc/g)</i>	< 100
<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Shigella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Enterobacterias (ufc/g)</i>	<10

### Mantequilla

- Se suministrará mantequilla para su uso en cocina.
- La cantidad de grasa será superior al 80%.
- El porcentaje de extracto seco magro será inferior al 2%.
- La cantidad de agua será superior al 6%.
- Parámetro microbiológico: *Listeria monocytogenes* inferior a 100 ufc/g.
- Su presentación será en barra de 1 kilogramo de peso neto.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Margarina

- Se suministrará margarina de origen vegetal para su uso en cocina.
- Las características del producto serán las siguientes:
  - ✓ Acidez de la grasa: 0,5 por 100 como máximo, expresado en ácido oleico.
  - ✓ Prueba fosfatasa: negativa.
  - ✓ El punto de fusión será 38ºC o inferior.
- La presentación será en barra de 1 kilogramo de peso neto.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.
- Parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Salmonella</i> (ufc/g)	< 1 ufc/ 50g
Hongos y levaduras lipolíticas (ufc/g)	< 100

#### Mostaza

- Se suministrará mostaza con presentación en barril/tonel de 2 kilogramos de peso.
- El contenido mínimo de aceite de mostaza será del 2,5% del peso neto total.
- Parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/g)	<10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	< 10

#### Nata

- Nata líquida U.H.T. exclusivamente.
- Presentación en envase rígido (Tetra-Brick) de 200 mililitros
- La cantidad de materia grasa mínima será del 18%.
- Parámetro microbiológico: presencia de *Listeria monocytogenes* inferior a 100 ufc/g.
- La oferta económica se realizará en euros por unidad comercial de 200 mililitros.

#### Pan de molde

- Se suministrará pan de molde blanco o pan de molde integral según petición del Centro Penitenciario.
- El producto se presentará en envase autorizado de 1 kilogramo.
- El producto cumplirá con lo establecido en el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- No contendrá aceites ni grasas de palma.
- En el caso del pan integral, será elaborado con harina integral o de grano entero, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- Acidez: Máximo 0.5% (expresada en ácido láctico).
- Los valores de metales pesados, contaminantes radioactivos, aditivos alimentarios, pesticidas y micotoxinas deberán cumplir la normativa europea.
- No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.
- El producto vendrá envuelto en material apto para uso alimentario.
- Peso de cada rebanada: 24-30 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo de producto.

#### Pan de molde sin gluten

- Los requisitos serán los mismos que para el pan blanco o integral de molde salvo que en su composición no contendrá gluten.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo de producto.

### Pan sin gluten

- El producto cumplirá con lo establecido en el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan. Y de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014 de la comisión de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos. Cumplirá con la normativa vigente en lo relativo al etiquetado e información a suministrar al consumidor así como con cualquier disposición que le sea de aplicación.
- Se declara “SIN GLUTEN” cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final no contengan más de 20 mg/kg (ppm) de gluten. Cantidad que se considera segura para su consumo por celíacos.
- Se usarán principalmente para su elaboración harinas libres de gluten tales como harinas de arroz, maíz, trigo sarraceno, mijo, quinoa, sorgo, amaranto y teff. A su vez se pueden utilizar almidones procedentes del maíz, de la patata, de la tapioca y el arrurruz.
- Como sustitutos del gluten para cohesionar, emulsionar y aumentar la viscosidad de las masas de pan “SIN GLUTEN”, se usarán los descritos en la normativa vigente.
- Las materias utilizadas para su elaboración no deberán presentar contaminación cruzada con gluten. Ni contener más de 20mg/kg de gluten.
- No contendrá aceites ni grasas de palma.
- El término “SIN GLUTEN” deberá aparecer en la etiqueta junto al nombre del alimento.
- El producto se envasará en recipientes de forma que se garantice la conservación de las calidades higiénico-sanitarias y de otra índole del alimento.
- Los materiales de envasado estarán hechos de sustancias inocuas y adecuadas para el uso que se destinan.
- Se suministrará pan sin gluten en envases autorizados de doscientos cincuenta gramos a un kilogramo de producto.
- El peso de cada panecillo será: de 33 a 50 gramos.
- La oferta se realizará en euros por kilogramo de producto.

### Pan rallado

- Los productos suministrados cumplirán las disposiciones del Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Fabricación, Circulación y Comercio del Pan y Panes Especiales.
- Las características organolépticas serán las típicas del producto.
- Se suministrará en envase de 1 kilogramo.

<b>PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS</b>	
pH	5,4-6,4
Actividad de agua	0,4-0,7
<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g

Mohos y levaduras	<10000 ufc/g
-------------------	--------------

### Puré de patatas

- Se suministrará puré de patatas en copos, en envase autorizado de entre 5 y 25 kilogramos de peso.
- El 99% de la patata vendrá deshidratada.
- Su humedad máxima será del 6%.
- El etiquetado incluirá instrucciones de uso del producto.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.
- Parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>

### Queso fundido

- Se suministrará queso fundido rallado semigraso.
- Se presentará en bolsa de 1 kilogramo de peso de contenido neto.
- Contendrá entre un 25% y un 45% de porcentaje de peso de materia grasa sobre extracto seco.
- Cumplirá los siguientes parámetros de calidad:

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Extracto Seco total	>35%
% Colesterol (en esteroides)	>98%
Lactosa	<6%
Aditivos añadidos	Según legislación vigente

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>E. Coli</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos (ufc/g)	<10

### Salsa alioli

- Se suministrará salsa alioli que reúna las siguientes condiciones:
  - ✓ El aceite para su elaboración será de maíz, girasol u oliva.
  - ✓ El contenido en aceite será de un mínimo del 65% sobre el peso neto total.
  - ✓ El contenido en huevo, expresado en yema de huevo técnica, será superior a 5%.

- ✓ El contenido en ajo será de al menos el 6%.
  - ✓ El grado de humedad será de un máximo del 17%.
  - ✓ El pH será igual o inferior a 4,2.
  - ✓ La estabilidad de la emulsión será tal que no rompa a una temperatura de 38º C.
- El formato con el que se presente deberá estar autorizado y estará comprendido entre 4 y 5 kilogramos de peso neto.
  - La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.
  - Parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/g)	< 10 <sup>4</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Shigella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<10

#### Tomate "Ketchup"

- Se suministrará tomate "ketchup" en presentación de barril-tonel de 2 kilogramos de peso.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.
- El producto suministrado cumplirá con los siguientes parámetros de calidad:

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS	
Humedad (%)	14,5
Cenizas sobre sustancia seca (%)	2
Grado de extracción	1
Materia Grasa (%)	1,2
Extracto seco magro (%)	0,18
Acidez en ácido acético (%)	>0,9
pH	<4
Contenido en tomate (%)	> 25
º Brix	28-30
Cloruros ppm	>4
Consistometro Bostwickl	< 10 centímetros a 20ºcentígrados en 30 segundos.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	< 100
<i>Aerobios mesófilos</i> (ufc/g)	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Shigella</i> (en 25g)	Ausencia
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	<10

### Zumo de fruta

- Se suministrará zumo de fruta en envase “brick” de 200 mililitros y/o 1 litro de capacidad. El producto no contendrá “azúcares añadidos”.
- La oferta económica se realizará en euros unidad, siendo la unidad de 200 ml o de 1 litro.
- Se habrá obtenido a base de zumo concentrado de fruta.
- Cumplirá las cantidades máximas relativos al contenido de patulina y ocratoxina A\* (\*para zumos de uva) según legislación vigente.

---

### **VERDURA CONGELADA**

---

- Todos los artículos de este lote cumplirán la legislación vigente de productos ultracongelados destinados a la alimentación humana y norma general de etiquetado, presentación y publicidad.
- Todos los productos deben entregarse enteros, sanos, limpios, con aspecto fresco tras descongelación y exentos de insectos, mohos, parásitos, colores, olores y sabores extraños.
- Las entregas de los productos de este lote se realizarán en envases autorizados, debidamente etiquetados y rotulados.
- La oferta económica de los productos que componen el lote se hará en euros por kilogramo.
- Todos los productos cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos:

<b>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<5×10 <sup>5</sup>
Coliformes (ufc/g)	<3×10 <sup>2</sup>
E.Coli (ufc/g)	<10
Staphylococcus aureus (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>
Mohos y levaduras (0,1 gr)	<10 <sup>2</sup>
Salmonella spp (25 grs)	Ausencia
Clostridium sulfito-reductores (ufc/g)	<10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>

### Alcachofas

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- Su calibre será mediano.

### Brócoli

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- El calibre de los floretes se situará entre 15 mm y 40 mm.



### Coles de Bruselas

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- Su calibre será mediano.

### Coliflor

- El suministro será de categoría Extra o de categoría Primera.
- El diámetro de la pieza será superior a 11 cm.

### Ensaladilla común

- Será de categoría Extra o de categoría Primera.
- Estará compuesta obligatoriamente por patatas, guisantes, zanahorias y judías verdes, pudiendo llevar además otras hortalizas.

### Espinacas

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.

### Guisantes

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- Su calibre estará comprendido entre 7,5 y 8,8 mm de diámetro.

### Habas

- Serán de categoría Extra o Primera.
- Calibre mediano o grande.

### Judías verdes planas

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- Su tamaño será mediano.

### Judías verdes redondas

- Serán de categoría Extra o de categoría Primera.
- El calibre será de hasta 12 mm como máximo (medianas).

### Maíz en grano

- Se suministrará maíz dulce en grano.
- Será de categoría Extra o de categoría Primera.
- Se proporcionará en envase autorizado de entre 5 y 15 kilogramos de peso neto.

### Menestra

- Se suministrará a los centros penitenciarios la categoría comercial "Imperial".
- La menestra deberá contener, necesariamente, los componentes que se indican, en los porcentajes respectivos que sobre el peso neto total del producto se señalan:
  - ✓ Guisantes enteros, entre un 20 y un 50 % del peso neto total.
  - ✓ Alcachofas en formato de corazones o fondos, enteros o cortados en cuartos, con una presencia en el producto entre el 20 y el 40 % del peso neto total.

- ✓ Espárragos en formato completo, cortado o en yemas, con una presencia en el producto entre el 10 y el 20 % del peso neto total.
- La menestra podrá contener, alternativamente, y sin sustituir, en ningún caso, a los anteriores, los siguientes componentes:
  - ✓ Judías verdes en trozos mayores de 2,6 centímetros de longitud, con una presencia en el producto comprendida entre el 10 y el 20 % del peso neto total.
  - ✓ Champiñón en formato de rodajas, enteros, solo cabezas o en trozos, con una presencia en el producto comprendida entre el 5 y el 10 % del peso neto total.
  - ✓ Zanahoria en rodajas o cubos, con una presencia en la menestra no superior al 20 % del peso neto total.

### Sopa de verduras congeladas

- Será de categoría Extra o de categoría Primera.
- Su presentación estará compuesta de los siguientes ingredientes: guisantes enteros, patatas en forma de cubitos o en juliana, zanahorias en rodajas, en forma de cubitos o juliana, judías verdes en trozos mayores de 2,5 centímetros de longitud, coliflor en pequeños manojos, etc.
- Se proporcionará en envase en formato de bolsas autorizado por la normativa vigente.
- 

---

### VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS

---

- En los distintos componentes del lote, se admitirán todas las clases y variedades de productos, salvo que se especifique expresamente lo contrario, que cumplan con lo especificado en las Normas de calidad correspondientes a los productos destinados al mercado interior para la categorización de cada una de las hortalizas y verduras ofertadas, y siempre que en su procedencia se ajusten como mínimo a la categoría comercial de Primera (I).
- Todos los productos deben entregarse enteros, sanos, limpios, con aspecto fresco y exentos de insectos, mohos, parásitos, humedad exterior excesiva, olores y sabores extraños. Los envases llevarán en el exterior en caracteres claros bien visibles e indelebles las indicaciones obligadas por la legislación vigente.
- Se presentarán en cajas que no superarán los 15 kilogramos de producto.
- Todos los productos cumplirán los siguientes parámetros microbiológicos:

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
<i>E.Coli</i> O157:H7	Ausencia
Mohos y levaduras (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>

<i>Salmonella spp</i> (25 grs)	Ausencia
<i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/g)	<10 <sup>2</sup>

### Acelgas

- Los productos pertenecerán a la especie *Beta vulgaris*.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Apio

- Los productos pertenecerán a la variedad *Apium graveolens*.
- Se suministrarán productos de Categoría I y de calibre mediano (500-800 gr.).
- Presentación en manojos convenientemente envasados.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Berenjena

- Los frutos suministrados serán de las variedades *Esculentum*, *Insanum*, *Ovigerum* y sus híbridos obtenidos de la berenjena, *Solanum Melongena L.* destinados al consumidor en estado fresco.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- Se suministrarán según petición, del tipo comercial de forma alargada o de forma globosa con peso de 300-500 g. por pieza.
- Las berenjenas de forma alargada deben tener una longitud mínima de 80 mm, sin incluir el pedúnculo.
- El calibrado por diámetro será de 40 mm para las de forma alargada y de 70 mm para las de forma globosa.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Calabacín

- Los productos pertenecerán a la especie *Curcubita pepo*.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- El peso de las piezas será de 225-450g.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Calabaza

- Los productos pertenecerán a la especie *Curcubita pepo*.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Coliflor

- Se suministrarán inflorescencias de las variedades procedentes de *Brassica Olera cea L.*, variedad *Botrytis L.*, destinadas a ser entregadas al consumidor en estado fresco.
- Se suministrarán productos de Categoría Extra y Primera.
- El diámetro mínimo de su sección ecuatorial es 11 cm para ambas categorías.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Lechugas

- Los tipos de productos que se suministrarán serán lechugas repolladas (obtenidas de *Lactuca sativa L. var. Capitata L.*) y lechugas romanas (obtenidas de *Lactuca sativa L. var. Longifolia*).
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- El peso mínimo será de 300 gramos, excepto en la tipo Iceberg.
- El peso mínimo en las lechugas tipo Iceberg será 400 gramos.
- La oferta económica se realizará en euros por unidad.

### Lombarda

- Los productos serán de la variedades procedentes de *Brassica oleracea* variedad *capitata f. rubra* destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- El peso de cada unidad será próximo a los 2 kilogramos.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Pepino

- Nombre científico: *Cucumis sativus*.
- Se suministrarán productos de Categoría Extra o Primera.
- El peso mínimo de los pepinos cultivados al aire libre se fija en 180 gramos y el de los pepinos cultivados bajo protección se fija en 250 gramos.
- Los pepinos cultivados en invernadero de la categoría Extra deberán tener, además : una longitud mínima de 30 cm en el caso de los pepinos que pesen, como mínimo, 500 gramos y una longitud mínima de 25 cm en el caso de los pepinos cuyo peso esté comprendido entre 250 y 500 gramos.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### Pimientos verdes

- Se suministrarán frutos de las variedades procedentes de la especie *Capsicum annum L.*, destinados al consumo humano en estado fresco.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- Se suministrará pimiento rojo, en lugar del verde, a petición del Centro Penitenciario.
- La oferta económica se hará en euros por kilogramo.
- El diámetro de los pimientos no debe ser inferior a:
  - ✓ 30 mm en pimientos largos.
  - ✓ 50 mm en pimientos de forma cuadrada despuntada.
  - ✓ 40 mm en pimientos de forma cuadrada puntiaguda.
  - ✓ 55 mm en pimientos de forma aplastada.

### Puerro

- Los puerros serán de la variedades obtenidas del *Allium porrum L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.

- Se suministrarán productos de Categoría I.
- El diámetro mínimo será de 10 mm; dicho diámetro será medido perpendicularmente al eje del producto y por encima del ensanchamiento del cuello.
- Presentación en manojos o alineados regularmente y envasados. Cada manajo presentará un peso mínimo de 400 gramos.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### **Repollo**

- Los productos serán de la variedades procedentes de *Brassica oleracea L. var capitata L.* y de *Brassica oleracea L. var. Sabauda L.*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco.
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- El peso mínimo por unidad será de 350 gramos para repollos tempranos y 500 gramos para el resto.
- La oferta económica se hará en euros por kilogramo.

### **Tomates para ensalada**

- Los frutos serán de la variedades procedentes de *Lycopersicum esculentum Mill*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco del tipo comercial “redondos o lisos” de tipo esférico.
- Se suministrarán productos de Categoría Extra o Primera.
- Los calibres (diámetro máximo de la sección ecuatorial) exigidos, estarán comprendidos, entre 47 y 67 milímetros de diámetro.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### **Tomates para gazpacho**

- Los frutos serán de la variedades procedentes de *Lycopersicum esculentum Mill*, destinados a ser entregados al consumidor en estado fresco del tipo comercial “redondos o lisos” de tipo esférico o “alargados”
- Se suministrarán productos de Categoría I.
- Los calibres (diámetro máximo de la sección ecuatorial) exigidos, estarán comprendidos, entre 47 y 67 milímetros de diámetro.
- El grado de maduración del producto suministrado será el adecuado para este uso.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

### **Zanahorias**

- Se suministrarán raíces de las variedades obtenidas del *Daucus Carota L.* destinadas al consumo humano en estado fresco.
- Se suministrarán sin hojas y de la variedad tipo B, envasadas en cajas, sacos u otros envases adecuados.
- El calibre máximo será de 30 mm y el cuello de una coloración verde o violácea/púrpura será inferior a 1cm.
- Se suministrarán productos de Categoría Extra o Primera.
- La oferta económica se realizará en euros por kilogramo.

## ANEXO I

- A continuación se muestran los artículos que componen el lote de pescado fresco clasificados por variedad, especie científica y otras denominaciones de venta.
- Las denominaciones de las especies se han extraído de la Resolución 8 de marzo de 2017, de la Secretaría General de Pesca, por la que se publica el listado de denominaciones comerciales de especies pesqueras y de acuicultura admitidas en España.

VARIEDAD	NOMBRE CIENTÍFICO	OTRAS DENOMINACIONES DE VENTA
Bacalada	<i>Micromesistius poutassou</i>	Abril, Mare de Lluc, Maire, Lirio, Perlita, Bacaladilla
Bacalao trozos	<i>Gadus morhua</i>	Bacalao
Besugo	<i>Pagellus bogaraveo</i>	Besugo de la pinta o voraz, Pancho, Pancheta, Bogaravell, Gorac, Voraz, Goraz, Besuc de la piga, Ollomol, Bixigu
	<i>Pagellus acarne</i>	Aligote, Besugo blanco, Besuc, Besuguito, Pancho, Besuc blanc, Pancho bicudo, Allueta, Lentoí
Boqueron	<i>Engraulis spp</i>	Anchoa, Bocarte, Seitons, Aladroc, Longorón
Breca	<i>Pagellus erythrinus</i>	Pica, Pagell, Bica
	<i>Pagellus bellottii</i>	Breca chata, Garapello, Breca colorada, Pagello africa, Breca vermella
Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	Tonino, Xarda, Xiarda, Verat, Sarda, Verdel, Pelicato, Berdela
Calamar anilla	<i>Loligo spp</i>	Chipirón, Puntillas, Calamars, Luras, Txipiron
Chicharro	<i>Trachurus picturatus</i>	Jurel negro, Sorell fumat, Xurelo negro
Choco o Sepia	<i>Sepia officinalis</i>	Jibia, Sepia, Xibia, Sípia, Cacho, Txautxa
Congrio	<i>Conger conger</i>	Congrio, Zafio, Latigo, Correa, Congre, Luciato, Congro, Itxas aingira
Dorada	<i>Sparus aurata</i>	Orada, Sama, Zapata, Dourada, Urreburu, Txelba
Faneca	<i>Trisopterus luscus</i>	Faneca, Fañeca, Mollera fosca, Takarta
	<i>Trisopterus minutus</i>	Capellan, Fañeca, Capella, Móllera, Fodon, Mollera, Fogon
Gallo (filetes)	<i>Lepidorhombus spp</i>	Bruixes, Rapantes, Itxas oillara
Jurel	<i>Trachurus picturatus</i>	Chicharro, Jurel negro, Sorell fumat, Xurelo negro
Lenguado (filetes)	<i>Solea solea</i>	Lenguado macho, Lenguao, Rapapelo, Pelaia, Lenguado, Linguado, Lenguarada
Lirio	<i>Micromesistius poutassou</i>	Abril, Mare de Lluc, Maire, Lirio, Perlita
Lubina	<i>Lateolabrax japonius</i>	Lubina japonesa
	<i>Dicentrarchus labrax</i>	Robalo, Furagaña, Roballiza, Llobarro, Llop, Chova, Llobarro
Mejillón	<i>Mytilus edulis</i>	Musclo, Clotxina, Clochina, Mexillón atlántico
	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Musclo, Clotxina, Clochina, Mexillón
Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	Merluza, Merluza europea, Pescadilla, Carioca, Pijota, Lluç, Lluçeta, Pescada, Legatza, Lebatza
Palometa	<i>Brama brama</i>	Japuta, Palometa negra, Castanyola, Pampano chico, Castañeta, Papardoa
Pescadilla	<i>Merluccius merluccius</i>	Merluza, Merluza europea, Pescadilla, Carioca, Pijota, Lluç, Lluçeta, Pescada, Legatza, Lebatza
Pota	<i>Watsenia scintillans</i>	Pota, Voladores
	<i>Todarodes spp</i>	Pota, Voladores, Potarro
	<i>Todaropsis eblanae</i>	Pota costera, Pota blanca, Volador
Potón	<i>Dosidicus gigas</i>	Potón del pacífico
	<i>Dosidicus spp</i>	Potas, Voladores, Potons
Rodaballo	<i>Scophthalmus rhombus</i>	Sollo, coruxo, rodaballo negro o escamudo
Rubio	<i>Chelidonichthys lucerna</i>	Golondru, Golondro, Oriola, Juliola, Rubio de hondura, Lluerna rosa, Lluerna, Alfóndego, Perlon, Perloi
Salmon	<i>Salmo salar</i>	Salmón
sardina	<i>Sardina pilchardus</i>	Parrocha, Sardina de ley, Sardiña, Parrotxa
Sepia	<i>Sepia officinalis</i>	Xibia, Cachon, Sépia, Txautxa
Trucha	<i>Salmo trutta fario</i>	Trucha común, Troita común
	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Trucha arcoiris, Truita de granja, Troita arco de vella
	<i>Salmo trutta trutta</i>	Trucha marina, Reo
Verdel	<i>Scomber scombrus</i>	Tonino, Xarda, Xiarda, Verat, Sarda, Verdel, Pelicato, Berdela